Vlasta Mandekić

Kuharica

Ovdje recept za
Ajvar

Recept za [illegible] od
Riba

23562

Perić Spreva 7 Km
31-I-56

VLASTA MANDEKIĆ:

# NAJBOLJA DOMAĆA KUHARICA

1940.
NAKLADNA KNJIŽARA „ORBIS“ ZAGREB

Tiskara Gustav Seligman, Zagreb, Boškovićeva 11. Tel. 24-177.

## OPĆENITE UPUTE.

### O MJERI.

Recepti ove knjige većinom su računati za 4 osobe, ali imade i iznimaka. Kod količine jednog jela uzima se također u obzir od koliko se vrsti jela sastoji ručak ili večera. Kod hladnih jela mora se uviiek računati sa većom količinom.

Općenito se računa za 4 osobe 60 dkg do 1kg goveđeg mesa za pečenje. Teletine, svinjetine, ovčetine ili govedine za kuhati uzima se nešto manje. Zečji hrbat je dovoljan za 6 osoba, kopun za 4 do 6 osoba, puran za 8 do 12 osoba, guska za 6 osoba, patka za 2 do 4 osobe, pile za 2 osobe, riba ¼ kg za osobu. Za rezance za ukuhavanje u juhu računa se za 4 osobe 3 dl brašna i 1 cijelo jaje ili 2 žutanjka, a za rezance kao tjesteninu 7 dl brašna, 2 jaja i malo vode. Za mutvaru uzima se ¼ l brašna za dizana tijesta ½ l ili 28 dkg. Za žgance od kukuruznog brašna 7 dl, riže ili krupice za juhu 2 dl a za risoto ili ričet 4 dl, sočivice kao variva ½ l. Masti i brašna za zapršak za variva 2 — 3 žlice, za umake nešto više, i to se razumijeva velika žlica kojom se jede juha. Kod masti se razumijeva 1 — 2 žlice nestopljene masti, kod šećera i brašna ne previše puna žlica, po težini računajući 15 do 20 grama.

Katkad je u ovoj knjizi kod kolača navedena težina prema težini jajeta, a to je s tog razloga jer su jaja različite veličine i jer su svježija jaja teža od onih koja su starija, a to je osobito važno kod kolača gdje mora biti navedena točna mjera.

### PRIREĐIVANJE I KUPOVANJE RAZNIH VRSTA MESA.

Meso koje nije od sasvim mladih životinja treba prije upotrebe objesiti nekoliko dana na hladnom mjestu već prema tome

kakova je temperatura i kakva je vrsta mesa. Divljač i starija perad može kod vrlo niske temperature više tjedana ležati. Goveđe meso treba da odleži nekoliko dana, dočim se svinjsko meso može rabiti isti dan kada je zaklano. Jetra gube na kvaliteti ako se ne rabe svježa.

Meso se tuče iz tog razloga da veći i malo odležani komadi postanu mekaniji. Goveđe meso i divljač mora se brzo oprati i nesmije se ostaviti da leži u vodi. Samo teleća glava i mlada živad može se ostaviti malo u vodi, da postane svijetlija. Ako meso u ljeti dobije neugodan miris, opere se isto najprije u svjetloj otopini hipermangana a onda u više hladnih voda. Ovakovo meso najbolje je onda prirediti kao divljač.

POFURITI (blanširati) znači meso, pogotovo noge, glave, žlijezde, pristaviti u dosta hladne vode, pa kad postane vruća, staviti ponovno u hladnu vodu.

ŠPIKATI (nabosti). Za ovu vrstu uzima se sušena slanina, odreže se korica i slanina se reže sa oštrim nožem, koji se više puta umoči u hladnu vodu, a onda u sol. Slanina se mora rezati prema debljini igle. Za manju perad ili kotlete reže se slanina u duljini od 4 cm, za veće komade mesa dulje. Lijepo špikanje ovisi o tome, da budu redovi za slaninom pravilni i da slanina sa svih strana jednako bude vani. Slanina se špika u onom pravcu, da se ona slanina koja je u mesu kod rezanja mesa odreže.

Špikovanje sa pečurkama vrši se tako da se u obliku koplja rezane pečurke stave u otvore mesa.

Katkad se mlada divljač umjesto da se špika obloži sa slaninom i sveže i time se spriječi da se meso izsuši.

Od velike je važnosti za domaćicu ili kuharicu da znade pod kojim imenom mora zahtjevati meso za pojedina jela.

TELETINA je samo onda sočna ako je od teleta koje je staro šest tjedana i koje je dobro hranjeno. Dobro teleće meso prepoznaje se po tome, što na razmjerno malim kostima imade mnogo mesa, svijetle je boje i okruženo svijetlom masti.

Najbolji dio telećeg mesa za pečenje je but ili bubrežnjak, također kare. Kosani popečci prave se obično od plećke. Perkelt se pravi od rebarca i mesa od vrata. Prsa se upotrebljavaju za nadjevenu pečenku u jednom komadu ili za popečke koji se mogu na različiti način prirediti.

Koljenica se upotrebljava za juhu ili hladetinu, također i teleće noge. Teleća glava se najčešće kuha sa korjenjem i malo octa, a može se i peći. Jetra i plućica priređuju se na razne načine.



Kvaliteta goveđeg mesa ovisi također o starosti i hranjenju goveda. Meso od mladog, dobro ugojenog goveda, ako još k tome nekoliko dana leži je najbolje. Goveđe meso dijeli se u još mnogo više vrsta nego teleće. Svakako je važno znati, da je meso od stražnjeg dijela bolje nego od prednjeg. Najbolji dijelovi goveđeg mesa su od stražnjeg dijela buta (tafelspitz) kao meso za juhu. Za juhu je također dobro meso od vrata (Federspitz). Inače je najbolji dio mesa za pečenje pisana pečenka (Lungenbraten), a od toga se mogu praviti bifteki ili se može prirediti kao divljač. Naročito je dobro da je ovaj dio mesa odležan. Dobar dio mesa je i onaj za pržolice i rostboeuf.

Svinjsko meso je također bolje od mladog svinjčeta nego od starog, jer nije tako masno i žilavo. Najbolji dio za pečenje ili popečke je kare.

## O PEČENJU MESA.

Želili se da meso ostane iznutra sočno, mora se meso ozgor najprije zaliti sa vrućom masti i staviti na jaki plamen, jer se na taj način bjelančevina na površini skruti i ne dopušta, da sok iz mesa izađe. Veći komadi se onda dalje peku kod umjerene vatre uz stalno zalijevanje. Nije uputno meso prerano osoliti, jer sol izvlači sok iz mesa. Perad se soli prije pečenja samo iznutra, izvana tek kad je vruća, jer se sol onda bolje upije. Za dolijevanje upotrebljava se ili hladna voda ili hladna juha. Ako se nalije previše tekućine, meso ne postane prhko niti nema lijepu boju, nego dobiva ukus kuhanog mesa.

Meso mora biti okrenuto prema gore sa onom stranom, za koju se želi da bude najljepše pečena. Veći komadi moraju biti odležani i moraju se kod pečenja češće zalijevati. Meso se može kod pečenja umotati u namašćeni papir i isti se tek onda sa pečenja skine, kad se želi da pečenka dobije lijepu boju.

Popečci od pisane pečenke, a osobito od divljači, moraju se najprije dobro tući, a onda kod jake vatre naglo peći, da ostanu sočni, jer kod slabe vatre sok iscuri, uslijed čega postaje meso suho i žilavo.

Svježe neodležano i žilavo meso postaje mekano, ako ga se pirja. U tom se slučaju popečci peku na jednoj strani tako dugo dok dobiju boju, a onda ih se mora oprezno okrenuti na drugu stranu, da se ne zabode u meso, da sok iz mesa ne izađe i peku se dok više nisu krvavi i dok i na drugoj strani dobiju boju. Onda se u sok koji se je stvorio dodaje malo juhe da se napravi umaka. Ako ima previše masti, može se malo odliti. Ako se meso peče na žari ili roštilju, mora se roštilj najprije namazati mašću ili uljem, onda na to staviti meso, a za vrijeme pečenja češće sa tom mašću ili uljem nakapati. Raspolovljena manja perad stavlja se na roštilj, najprije sa nutarnjom stranom. Komadi ribe umotavaju se u papir namazan uljem ili maslacem. Vrijeme pečenja može se samo od prilike ustanoviti. Teleći but i odojak trebaju oko 2 sata, bubrežnjak, srneći hrbat 1¼ sati, purani 2 do 3 sata, kopuni, fazani i slično 1 sat, pilići ½ sata, šljuke ¼ sata.

## NADJEVANJE PERADI I PRSA.

Priređivanje mesa za nadjevanje: Kod peradi se koža sa urezom kod vrata odvoji od mesa, može se napuniti zrakom i to na taj način, da se kod izreza na vratu pod kožu stavi sa obje strane odrezano pero i kroz isto zrak unutra uduva. Nadjev se stavlja ili kroz lijevak ili sa žlicom između kože i mesa i onda se otvor pomoću komadića drvca zatvori. Kod telećih prsa se nožem meso kod šire strane odvoji od rebarca, stavi nadjev i otvor se sašije. Konac se prije serviranja izvadi.

Kao nadjev upotrebljava se nadjev od žemlje, od telećeg mesa, od jetara, od šunke i t. d.

Meso se može stavljati u rasol ili marinirati. To se naročito čini kod mesa koje je žilavo i ako se želi isto dulje konzervirati. Dobro i nježno meso gubi u rasolu svoj prvobitni ukus i hranjive sokove. Inače meso u rasolu poprima ukus divljači. Rasol treba svaki dan odliti, ponovno ga zakuhati, ohladiti i preko mesa preliti. Rasol mora biti uvijek preko mesa i posuda mora uvijek biti pokrivena. Meso se nesmije soliti, jer od toga postaje crveno. Nije dobro staviti meso u rasol u metalnoj posudi. Ako se neće da meso leži u rasolu, može se meso zaliti kipućim rasolom i ostaviti u njemu dok se ohladi, a onda ga sa nešto od tog rasola pirjati. Način kako se rasol pripravlja opisan je kod divljači.



Lijek
Nison tablete za reuma

Ako se želi divljač spremiti da se ne kvari, a ipak ju se hoće začiniti, stavi se ista u marinadu. Marinada se pravi od istog korijenja kao i rasol koji se reže u ploške, doda k tome 10 — 15 zrna papra, soli, 2 — 3 lovorova lista. Onda se k tome doda nekoliko žlica ulja i soka od limuna, koji se pomiješaju sa malo vina ili octa. Meso se umoči u tu marinadu, stavi u lonac koji se dobro pokrije i svaki dan se meso okreće. Meso se može i u platno koje se je zamočilo u octu ili sa ploškama slanine umotati u papir i tako ostaviti da nekoliko dana leži. To se zove onda suha marinada.

## O RIBAMA.

Ribe su najbolje ako su do uporabe bile žive u vodi. One se usmrte sa nekoliko udaraca sa tupom stranom noža u glavu. Ako je za pripravljanje ribe potrebna krv, onda se riba usmrti tako, da se napravi jedan zarez ispod glave i pusti da krv kaplje u malo octa. Velike ribe mogu, ako je hladnije vrijeme, nekoliko dana ležati, ali se moraju otvoriti i nasoliti. Prije uporabe moraju se ostaviti nekoliko sati u vodi, da se izvuče sol i da riba postane mekanija za čišćenje. Da se riba lakše očisti stavi se na mokru dasku, drži se sa krpom kod glave i čisti se oštrim nožem od glave prema repu tako dugo dok sve ljuske nestanu, a pri tome se mora oprezno raditi da se koža ne ozlijedi. Ako se kod nekih riba želi skinuti koža, stavi se najprije nekoliko minuta u kipuću a onda u hladnu vodu. Pastrve se n. pr. ne čiste od ljuske nego se samo dobro operu. Ako se želi meso od ribe odvojiti od kože i kosti, onda se riba ureže uzduž leđa i uzduž trbuha, kod glave se uvuče dobar nož između mesa i kosti i onda se reže prema repu. Onda se meso odvoji sa jednim poprekim rezom od glave, stavi na dasku sa onom stranom gdje su ljuske, kosti se izvade iz trbuha, zatim se na kraju repa koža ribe odreže, nož se koso stavi u urez koji je time nastao i koža se ispod noža izvuče.

Riba se otvara tako da se zareže uzduž trbuha, utroba se oprezno izvadi da se ne zdrobi žuć, pa se sva utroba baci. Ako se ribu želi rezati u komade, napravi se poprijeko među trbušnim škrgama rez i utroba se kroz taj rez izvuče.

Svježa jegulja se mora kad se želi usmrtiti držati sa krpom. Ako se želi sa iste skinuti koža, metne se već usmrćenu jegulju u vrući pepeo, te se okreće na sve strane, zatim se grubom krpom

izvadi iz pepela i koža se vrlo lahko skida. Malim jeguljama se ne skida koža. Ako se jegulja kuha ili peče, ne skida joj se koža, nego se sluzava prevlaka nariba najprije sa pjeskom, a onda dobro soli i napokon se dobro opere. Za mariniranje mora se jegulji skinuti koža.

Slanim heringima odreže se glava i jedan dio repa. Ako im se hoće oduzeti jaki slani okus, mora ih se staviti malo u slatko mlijeko ili 24 sata u hladnu vodu, koja se ali mora češće mijenjati. Onda ih se izvadi i opere. Za neka jela im se skida i koža. Sušene ribe stave se u kipuću vodu dok postanu vruće, a onda im se koža lahko skine.

## KUHANJE RAKOVA.

Raci se kuhaju u velikom loncu sa mnogo vode, u koju se urežu ploške luka, zeleni peršin, kimljen, nekoliko zrna papra i soli. Kada voda zakipi, stave se unutra sa keficom dobro oprani rakovi, kojima se ispod repa izvuče crijevo, te se kuhaju nekoliko minuta. Kad se voda pjeni, a raci pocrvene, onda su kuhani. Nije dobro mnogo rakova odjedanput kuhati, jer onda se time voda rashladi i raci dulje trpe, pogotovo oni koji su gore. U vodu se može metnuti i malo octa.

## OŠTRIGE I ŠKOLJKE.

Oštrige su samo onda svježe ako su tako čvrsto zatvorene, da ih se mora nožem otvoriti. Ako ih se hoće upotrijebiti za umake, ili ragout, izvadi ih se iz ljuske i kuha u vodi sa sokom od limuna, ili se zatvorene kuhaju u vinu, ocjedi ih se, otvori i odreže crne brkove. Školjke se operu u vodi i kuhaju se u vinu, peršinu i luku dok popucaju. Onda se ili prazne polovice odvoje, a pune upotrebe (za garnirunge kod umaka i t. d.).

## GLJIVE.

Gljive može kupovati samo onaj koji znade razlikovati dobre od otrovnih. Kod čišćenja gljiva mora se posvetiti veliku pažnju da li su gljive zdrave, dapače i kod dobro poznatih vrsta mora se



biti oprezan. Sve gljive koje su stare, nagnjile, vodene i mekane, te one čijih meso izgleda kao zamazano ili ima neugodan miris, ili kod rezanja dobiva plavkastu ili zelenkastu boju, nesmiju se rabiti. Gljive koje su narasle za vrijeme dugotrajne kiše nisu dobre. Uopće se moraju gljive uvijek svježe prigotavljati. Gljive se najprije prerežu, odstrane se dobro sva nagrižena mjesta i čiste gljive se odmah stave u svježu vodu, ali se ne ostavljaju dugo u vodi t. j. ne dulje dok se sve gljive ne očiste, jer inače upiju previše vode. Otpatci kožice od pečurki upotrebljavaju se za juhe ili umake, koje se moraju procijediti. Ako se želi da gljive koje se rabe za ragout, ostanu bijele, pirjaju se sa malo juhe, limunovog soka, soli i maslaca. Ako se želi da sušene gljive budu osvježene, doda se kod pirjanja malo mlijeka.

Jelen gljive se stave u svježu vodu i četkicom se iz svih brazda dobro očisti zemlja. Mogu se i prekuhati u vinu i onda ponovno četkicom očistiti. Ljuska koja je najtečnija može se rabiti za pasirane umake.

## PRIREDBA I KUHANJE POVRĆA.

Povrće se najprije točno probere, i očisti od gamadi i oštećenih listova, opere se i prema potrebi se reže ili koše. Zatim se kuha u slanoj vodi dok postane mekano i onda se procijedi. Kod povrća koje ne postane tako brzo mekano, soli se voda tek onda, kad povrće već dulje kuha n. pr. šparge. Povrće koje treba da zadrži zelenu boju, pristavi se sa mnogo vruće dobro osoljene vode, isprva se kuha u pokrivenoj posudi, a onda u otvorenoj, onda se procijedi i prelije sa hladnom vodom. Povrće kao kelj ili gorka povrća kao bijela repa, endvija, pofure se prije kuhanja kipućom vodom, pokrije se i ostavi da malo stoji, ocijedi se i stavi onda kuhati sa svježom vrućom vodom.

## KUHANJE KRUMPIRA.

Krumpir se opere, stavi u lonac skoro do vrha, prelije sa toliko hladne vode da je pokriven, posoli i posipa sa kimljenom, te se pokriven kuha dok bude mekan. Onda se odlije toliko vode, da preostala voda dosiže jedva polovicu lonca i kuha se tako dugo dok cijela voda ne iskuha, da na koncu krumpir u vlastitoj pari

smekša i da napukne. Kod mladih i malih krumpira iziskuje to četvrt sata, a kod starih više od pola sata. Ako se krumpiri moraju kuhati oguljeni, ostruže im se ljupina nožem. Ako se krumpir želi peći, stavi se u pećnicu, a ako se ne guli u vrući pepeo.

## KUHANJE GRAHORICA (HÜLSENFRÜCHTE).

Grahorice je potrebno na večer prije uporabe probrati, oprati i namočiti, da kod kuhanja brže smekšaju. Kuhaju se po mogućnosti u mekanoj vodi. Ako se nema na raspolaganju čistu kišnicu ili riječnu vodu, može se rabiti prokuhana i ohlađena voda, ili se može dodati vodi na vrhu noža sode bikarbone. Grahorice se kuhaju u dobro pokrivenoj posudi sa malo vode polagano. Ako voda previše iskuha dodaje se k tome kuhane vode. Varivo se osoli tek onda kad je mekano, nesmije se miješati, nego samo lonac tresti. Nesmiju napući ali moraju se dati lagano drobiti. Grašak treba 3, leća 2, grah 1½ sati da postanu mekani. Ako se to varivo želi samo kuhati i začiniti maslacom, dobro je kod kuhanja staviti unutra malo slanine ili umjesto vode doliti masnu vruću juhu.

## KUHANJE JAJA.

MEKANO KUHANA: Svježa jaja se operu i pristave se u hladnoj vodi kuhati dok voda nekoliko puta dobro provrije. Onda se sa žlicom izvadi jaje i uzme u ruku. Ako je tako vruće da se jedva drži u ruci i ako se brzo posuši, onda je jaje dobro kuhano, te se moraju odmah i ostala jaja iz vode izvaditi.

POLUTVRDA JAJA: Jaja se kuhaju 4 do 5 minuta i stave se odmah u hladnu vodu da brzo ohlade i da ih se može oljuštiti. Žutanjci moraju biti još mekani.

TVRDO KUHANA JAJA: Jaja se kuhaju 7 minuta, a onda ih se ostavi u toj vodi da se ohlade.

PEČENA JAJA: Mast ili maslac stave se u udubinu oblika za uštipke, pa kad je vruća, izlije se u svaku udubinu po jedno jaje, osoli se i posipa paprom i peče samo kratko, da se bjelanjak stisne a žutanjak da ostane mekan.



## KUHANJE TJESTENINA.

Tjestenine se ukuhavaju ili u kipućoj juhi, za juhu, ili pako u kipućoj slanoj vodi. Vode mora uvijek biti dovoljno da tjestenina može plivati. Laganije tjestenine su kuhane čim se dignu na površinu. Žličnjaci se meću u kipuću vodu pomoću žlice koja se prije mora umočiti u kipuću vodu. Tjestenina, koju se prije serviranja mora začiniti, procijedi se preko sita i onda se stavi na mast ili maslac. Okruglice se kuhaju 10 do 15 minuta, vrlo velike nešto dulje. Tvornički makaroni ili špageti pofure se prije kuhanja sa kipućom, a onda hladnom vodom, da izgube miris tvorničkih tjestenina.

## OPĆENITE UPUTE ZA PEČENE TJESTENINE.

Tjestenine u kojima imade maslaca, dakle prhka tijesta, moraju se praviti brzo i na hladnom mjestu, da se maslac ne rastopi, te po mogućnosti što manje raditi rukama, nego više sa nožem i valjkom, jer ako maslac uslijed topline ruke postane mekan, raspuže se tijesto kod pečenja i kolači postaju neugledni. To se također događa ako se umjesto maslaca upotrebljava prokuhani maslac (maslo).

Za kolače se mora uzeti najfiniji šećer i najfinije brašno. Ili se miješa šećer sa žutanjcima i k tome se onda dodaje čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka, ili se rabe cijela jaja i tuku tako dugo dok masa postane gusta. Brašno se na koncu lagano primješa. Kod kolača koji se prave škrobovim brašnom, ne pravi se nikad od bjelanjaka snijeg, nego se uvijek cijela jaja na pari tuku sa šećerom, dok se dignu i zgusnu, a onda se ostave uz neprestano miješanje hladiti i tek kad su hladna dodaje se brašno. Oblici za torte namažu se maslacem i oblože se sa strane i na dnu sa papirom, ili se bez da se namažu maslacem oblože sa svilenim papirom, koji se prije umoći u fino bademovo ulje. Kolači se peku u sa voskom namazanoj tepsiji, moraju se ostaviti u njoj dok sasvim ohlade. Onda se tepsija malo ozdol zagrije i kolači se lahko iz iste vade. Dok su kolači u pećnici nije uputno da se pećnica otvara.

## PROSTIRANJE STOLA I SERVIRANJE.

Lijepo prostrt stol u prijatnoj, ne preuskoj i ne previše ugrijanoj sobi, nadalje prijazna, okretna i tiha posluga, najvažniji su uvjeti, da se koli domaći ljudi toli i gosti ugodno osjećaju. Dobra domaćica mora stoga voditi računa o tome pa i onda, ako nema goste. Pošto će se na to priučiti, neće imati brige da kod naročitih zgoda kojekakve stvari previdi i da sa svojom nespretnošću kvari raspoloženje i udobnost svojih gostiju. U ostalom potrebno je da kod velikih i naročitih gozbi posluga dobije potrebne upute, da bi se domaćica mogla posvetiti svojim gostima.

Za veći objed ili večeru stol se pokriva sa bijelim stolnjakom, koji mora biti dovoljno dugačak i širok i nesmije biti sastavljen od dva stolnjaka. Onda se u razmaku od 60 cm stavljaju plitki tanjuri, a na desnoj strani tanjura noževi, koji su sa oštricom okrenuti prema tanjuru i to onim redosljedom, kojim se upotrebljavaju. Sa lijeve strane tanjura stavi se vilica, a žlica se stavi pred tanjur. Ubrusi se lijepo složeni stave na tanjur. Pred tanjur se postavi veca čaša za vodu i manja za vino, te prema potrebi toliko čaša, koliko će vrsta pića biti ponuđeno. Sol i papar nesmiju manjkati na stolu. Ako je stol veći stavi se na njega više posudica sa soli i paprom, a čačkalice se stave na stol tako da se na desnoj strani svakog tanjura metnu po dvije čačkalice. Kod naročito svečanih zgoda osobito svatova, kiti se stol sa cvijećem i to ili se u sredinu stola stavi veća posuda sa cvijećem, ili se 10 cm udaljeno od tanjura pravi od cvijeća ukras (girlanda), a u svaki ubrus se stavi 1 klinčić ili ružica.

Flašice sa uljem, octom, gorušicom, flaše sa pićem, te vrč sa vodom stave se obične na jedan posebni mali stolić. Kruh se nareže i stavi u za to određene košarice. Ako imade mnogo gostiju, može se za svakog gosta odrediti mjesto, u kome se slučaju na ubrus stavi karta sa imenom dotičnog gosta.

Sa posluživanjem kod većih priredaba počinje se kod prisutnih gospođa. Domaćica mora prije dati točne upute. Kod društva gdje su osim domaćice samo gospoda, posluži se najprije domaćica, kod svatova — mladenka. Zdjela se stavi preko nekoliko puta složenog ubrusa na dlan lijeve ruke i nudi se gostima sa lijeve strane, mora se vrlo ravno držati da se ne prolije.

Jela koja su priređena sa kakovim umakama, koji se posebno služe, moraju se služiti zajedno, u kome slučaju se u lijevoj ruci



drži zdjela sa jelom, a u desnoj sa umakom. Svako se jelo nudi dvaputa, a ne više puta. Rabljeni tanjuri i pribor uzimaju se desnom rukom sa desne strane gosta.

Posluživanje se vrši slijedećim redom: Juha, zatim hladna ili topla zakuska, meso, varivo, salata ili kompot, zatim kolači, torta ili krema, na koncu crna kava. Za zakuske daju se mali tanjuri i manji pribor. Ako se daje riba u cijelom, što je običaj kod većih gozbi, daje se k tome pribor za ribe, ako je riba rezana u komade, samo vilica. U pomanjkanju specijalnog pribora za ribe, daju se za ribe ili 2 vilice ili se jede sa jednom vilicom, a pomaže se sa komadićem kruha u drugoj ruci. K zdjeli sa mesom sa umakama ili garnirungom daje se vilica i žlica, k salati pribor za salatu. Za salatu, variva, zatim za kompot daju se posebni tanjurići. Za kreme daju se mali tanjuri, a na njega se stavi žličica, a kod torti vilica. Pod razrezanu tortu stavi se lopatica za tortu. Ispod staklenih zdjelica za sladoled metnu se drugi tanjurići, na koje se stave kakvi mali ručni rad.

Prije posluživanja slatkih stvari (desert), mora se sa stola pokupiti sve nepotrebne stvari, kao posude sa soli i paprom, košarice sa kruhom, ostatke kruha i t. d. te mrvice sa stola pokupiti. Onda se tek na stol stave mali tanjuri i pribor, te kolači, voće ili sir. Nakon toga se služi crna kava. Crna kava se može u većim stanovima služiti u salonu. Ako se služi u blagovaonici, onda se prije crne kave također mora sve sa stola tiho pospremiti. Uz crnu kavu može se služiti i liker. Također se mora prirediti i svježa voda. Ako se crna kava služi u salonu, može se ista i stojeći piti.

Ako se priređuje samo doručak (dejeuner) ili večera, za koju se serviraju topla jela, prostire se stol isto kao i za ručak.

Za čaj prostire se stol sa bijelim ili sa šarenim stolnjakom, i sa malim tanjurima, priborom i ubrusima. Obično se na stol ne stavljaju čaše, nego se svježa voda i čaše na tanjurićima priprave na kredencu. Čaj se u šalice nalijeva obično ili na posebnom stoliću ili na kredencu. Pune šalice stave se svakom gostu sa lijeve strane tanjura. Posude sa šećerom, flašice sa rumom, kantice ili flašice sa limunovim sokom ili u ploške rezani limun, stave se najbolje na zdjelu (tacnu) i nude se naokolo. Na stol se stavi sve što se služi uz čaj, lijepo i ukusno se poslaže na staklenim zdjelama i to posebno slana, a posebno slatka jela. Ako se iza čaja služi voće, torte, kolači, kreme ili sladoled, mora se sve što je bilo pripravljeno za čaj pokupiti i na stol dati čiste tanjure i odgovarajući pribor.

Ako se kod većih gozbi i kod tako zvanih kućnih balova ne želi pokrivati stol, može se napraviti tako zvani bife. U tu svrhu pokrije se jedan veliki stol sa bijelim stolnjakom, na njega se stave hladna mesa, salate, slatkiši, voće i t. d. U tom slučaju treba prirediti više vrsta jela, koja moraju biti naročito ukusno i lijepo priređena. Na pokrajnom stoliću prirede se pića i čaše, na drugom dovoljno tanjura, pribora i ubrusa. Svaki gost se u tom slučaju poslužuje sam po volji. Ako imade u stanu dovoljno mjesta mogu se postaviti mali stolići pokriveni sa malim stolnjacima, kraj kojih mogu gosti sjesti nakon što su se u bifeu opskrbili sa jelom. Rabljeni tanjuri i pribor moraju se odmah iznijeti. Osoba koja dvori mora biti ukusno i čisto odjevena, po mogućnosti sa bijelom pregačom. Potrebno je da bude u tom poslu uvježbana, da bi mogla svim zahtjevima udovoljiti. Osim toga nesmije biti glasna nego treba da bude prijazna, brza, okretna i tiha.

Kod sastavljanja jestvenika kod većeg ručka mora se slijedeće uvažiti: Izaberu se čim laganije juhe, ako se priređuju dvije, onda se pravi jedna tamna a jedna svijetla. Kod jedne zakuske najpodesnija je riba pripravljena u cijelom, a ako se daju dvije zakuske, onda se pravi jedna hladna, a druga topla. Nakon zakuske daje se meso pečenje, divljač ili perad, a eventualno i dvije do tri vrste mesa. K mesu se daje većinom salata ili kompot. Ako se prije pečenja daje još drugo meso, onda se k tome služe ili odgovarajuće umake ili variva pripravljena na odgovarajući način k mesu.

Nakon pečenog mesa daje se obično tjestenina, nakon toga ili krema ili sladoled, za desert kolači, voće, sir.

Što se tiče pića, to se prije juhe daje shery, nakon juhe pivo, k ribi bijelo vino, a onda razne vrste vina. Nakon mesa daju se desertna vina, a k crnoj kavi liker i svježa hladna voda. Ako se daje šampanjac, isti mora biti leden, bijela vina se stave prije uporabe u hladnu vodu, crvena vina moraju biti prije uporabe u toploj sobi.

Kod manjih priredbi dovoljno je, ako se dade jedna vrsta bijelog i jedna vrsta crvenog vina.

Za jednu finiju večeru mora se prirediti lahko probavljiva jela n. pr. juha servirana u šalici, jela od ribe (ali ne jegulja), ili druga koja zakuska, ragout ili meso sa umakom, pečena perad ili divljač sa salatom ili kompotom, torta, lagani kolači i topla ili hladna krema ili sladoled, za gospodu sir.



Od pića daje se pivo i ne preteška bijela i crvena vina, na koncu šampanjac ili bowla.

Za doručak (Gabelfrühstück) daju se obično mala brzo pripravljena jela, najprije zakuska, onda bifteki ili kotleti ili nešto prženo sa kakvim varivom, ali nikada kuhana govedina ili kakovo veće pečenje. Na koncu se daju lagani kolači ili kompot. Vina se mnogo ne daju, a ako se daju, neka se izaberu dobre vrste.

## JUHE.

### 1. JUHA OD VRGANJA.

15 dkg vrganja ili drugih gljiva dobro se opere i izreže u rezance. Pola glavice malog luka i malo sitno kosanog zelenog peršina pirja se na jednoj žlici masti. Kad luk malo porumeni, dodaju se vrganji i sve se zajedno pirja dok su vrganji mekani. Nakon toga zapraši se sa 1½ žlice brašna i zalije sa 1¼ l vode. Na koncu se doda soli, papra i ½ dl kiselog vrhnja. Servira se sa prženom žemljom, ili se ukuha malo rezanaca.

### 2. JUHA OD SUHIH VRGANJA.

Pripravlja se isto kao i juha od svježih vrganja samo se uzima 2 dkg suhih vrganja koji se najprije kuhaju da budu mekani.

### 3. JUHA OD ŠPARGE.

¼ kg šparge očisti se dobro i razdijeli mekane dijelove i glavice od drvenastih donjih dijelova. Drvenaste dijelove treba skuhati u slanoj vodi. Zatim se napravi zafrig od jedne žlice masti. i dvije žlice brašna. Zafrig se zalije sa vodom u kojoj je kuhana šparga, eventualno se ova drvenasta šparga pasira i metne također u zafrig. Onda se dolije još vode prema potrebi i stave se unutra mekani dijelovi šparge i glavice izrezane na male komade. Kad je sve dosta mekano treba još osoliti u koliko je potrebno dati malo papra i 1 dl vrhnja. Servira se sa prženom žemljom.

### 3. JUHA OD MRKVE.

Uzme se ¼ kg mrkve koja se dobro očisti i izriba na ribež. Onda se napravi zafrig od jedne žlice masti i dvije žlice brašna i zalije se sa 1¼ l vode K tome se doda izribana mrkva, soli i papra, a na koncu 1 dl vrhnja. Servira se sa prženom žemljom.



### 5. JUHA OD GRAŠKA.

Na jednoj žlici masti pirja se ¼ kg očišćenog graška; kad je grašak mekan zapraši se sa 2 žlice brašna, zalije sa 1¼ l vode i doda sitnog kosanog peršina, te jednu kocku šećera i soli. U juhu se ukuha ili malo riže ili male krpice.

### 6. JUHA OD SUHOG GRAŠKA.

20 dkg suhog graška kuha se u 1 l vode dok je grašak mekan. Onda se grašak pasira kroz sito i nalije na zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna i malo sitno kosanog crvenog luka. Zafrig se zalije sa vodom u kojoj je grašak kuhan te se u koliko je premalo doda još ¼ — ½ l vode. Servira se sa prženom žemljom.

### 7. JUHA OD ZELENJA.

Na 1 žlici masti pirja se na rezance rezano zelenje i to 3 mrkvice, 3 peršina, komadić celera i korabica, nešto oljuštenog graška, dok sve postane mekano. Onda se zapraši sa 2 žlice brašna i zalije sa 1¼ l vode. Doda se 1 kocka šećera, soli i papra.

### 8. JUHA OD CVJETAČE.

Na 1 žlici masti isprži se ½ glavice fino kosanog luka i malo fino kosanog peršina, zapraši se sa 2 žlice brašna i zalije sa 1¼ l vode. Cvjetača se dobro opere, izreže na male komadiće i stavi u juhu dok postane mekana. Na koncu se soli i doda 1 dl vrhnja. Servira se sa prženom žemljom.

### 9. JUHA OD MAHUNA.

¼ kg mahuna izreže se u rezance i kuha u 1½ l slane vode. Onda se napravi zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna i 2 zubića sitno kosanog češnjaka, koji se ulije u kuhane mahune i pusti dalje da kuha, dok mahune budu sasvim mekane. Zatim se doda malo papra i na koncu 1 dl vrhnja.

## 10. JUHA OD VRHNJA.

Napravi se zafrig od 1 žlice masti i 3 žlice brašna. Zafrig se zalije sa 1 l vode, doda malo soli i paprike. Na koncu se doda 2 dl vrhnja. Juhu se servira ili sa prženom žemljom ili se stavi u juhu nekoliko jaja i to tako da se metne jedno po jedno ne miješajući da se zgrušaju.

## 11. JUHA OD RAJČICA.

½ — ¾ kg rajčica ili 10 — 12 dkg pekmeza od rajčica. Svježe se rajčice kuhaju u vlastitom soku dok postanu mekane. Zatim se pasiraju i daju na zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna, te se dolije voda prema potrebi. Juha se osoli i doda 3 — 4 kocke šećera i na koncu 1 dl vrhnja. U juhu se ukuha ili riža ili ljevanci. Ako se rabi pekmez mora se isti razrijediti sa vodom.

## 12. JUHA OD KRUMPIRA.

¼ kg krumpira izrezanog u kocke kuha se u slanoj vodi. Kad je krumpir mekan napravi se zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna, ½ glavice fino kosanog luka, zalije ga se sa malo hladne vode, a onda sa vodom u kojoj je krumpir i još malo se kuha. Na koncu se doda malo crvene paprike, zelenog peršina i 1 dl vrhnja.

## 13. JUHA OD KISELIH KRASTAVACA.

4 velika kisela krastavca izrežu se na sitne komadiće i stave na zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna, koji se zalije sa 1¼ l vode i ostavi se kuhati dok su krastavci mekani. Kada je gotovo dolije se 1 dl vrhnja. Prije serviranja razmuti se 1 žutanjak i zalije se vrućom juhom.

## 14. JUHA OD MOŽĐANA.

Možđani se u toploj vodi, kojoj se može pridodati malo octa, očiste od kožice i žilica i izrežu na male komadiće. Onda ih se stavi na ½ žlice masti na kojoj se ispržilo ½ glavice sitno kosanog luka i malo ih se pirja. Kad su možđani pirjani, napravi se zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna, dodaju se možđani, zalije sa 1¼ l vode, soli i papra. Na koncu se doda malo fino kosanog peršina. Servira se sa prženom žemljom.



## 15. GOVEDSKA JUHA.

60 — 75 dkg govedine i kosti dobro se operu i stave u 1½ l vode, u koju se dade 1½ dkg soli. Onda se očisti zelenje, dobro se opere i izreže po duljini i to čim više i metne se u juhu kad ista već kuha. U juhu se stavi slijedeće zelenje: mrkva, peršin, celer, korabica, kelj, ¼ glavice luka sa ljuskom, krumpir i cvjetača. Kuha se polagano 2 — 3 sata.

Kad je meso mekano doda se malo hladne vode, juha se procijedi i onda se u nju ukuha pridodatak.

## 16. KOKOŠJA JUHA.

Kokoš se stavi u 1½ l hladne vode i kuha polagano 1 do 2 sata već prema starosti kokoške. Onda se stavi unutra zelenje kao i kod govedske juhe i osoli se. U juhu se obično ukuhaju rezanci.

## 17. JUHA OD TELETINE.

Na svjetao zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna stavi se 20 dkg u kocke rezanog telećeg mesa od prsa i pusti se pirjati uz dolijevanje hladne vode dok nije mekano. Onda se doda u rezance rezana mrkvica, peršin i korabica te malo očišćenog graška i cvjetače. Juha se osoli, doda malo sitno kosanog zelenog peršina i pusti da kuha dok je meso sasvim mekano.

## 18. JUHA OD SITNIŠA.

2 mrkve, peršin, ¼ korabice i malo graška u zrnu pirja se na 2 žlice masti. Onda se doda sitniš od 2 pileta i to: glave, noge, vratove, krila, želudce i jetra, sve rezano u sitnije komade i pirja

se uz dolijevanje vode dok nije mekano. Onda se zapraši sa 2 žlice brašna, dolije 1¼ l vode, soli i papra i pusti dalje kuhati.

## 19. JUHA OD GUŠČIJIH SITNIŠA SA PREKRUPOM.

U 1½ l vode stavi se sitniš od 1 guske i to krila, glava, vrat, noge i želudac, nadalje mrkva, peršin, korabica, 15 dkg prekrupe, šaka pofurenih i dobro opranih suhih vrganja, soli i papra, te se dobro kuha, dok meso i prekupa postanu sasvim mekani.

## 20. JUHA OD RIBE.

Na 2 žlice masti pirja se ½ glave sitno kosanog luka, te se doda unutra rezanu ribu i ostavi još da pirja. Nakon toga se zapraši sa 2 žlice brašna, zalije sa 1¼ l vode, stavi malo sitno kosanog zelenog peršina, soli i 1 kocku šećera. Juhu se pasira kroz sito, meso skine sa kostiju i stavi u juhu. Na koncu se doda 1 dl vrhnja.

## 21. PREŽGANA JUHA.

Od 2 žlice masti i 4 žlice brašna napravi se tamni zafrig u koji se može dodati 1 žličica šećera. Kad je zafrig gotov doda se 1 žličica kimljena i zalije sa 1¼ l vode, soli i ostavi se kuhati ½ sata. Servira se sa prženom žemljom ili sa rezancima.

## 22. JUHA OD LEĆE.

1 litra leće očisti se i kuha u dosta vode dok postane mekana. Kada je mekana, pasira se. Od 2 žlice masti i 4 žlice brašna, 1 glavice luka napravi se zafrig, metne pasirana leća i 1¼ l vode ili juhe. U koliko se imade komadiće divljači, može se metnuti unutra, također je dobro dati pirjano korjenje zelenja. Juha se servira ili sa prženim kruhom ili se može dati u juhu u sitne ploškice izrezana suha kobasa.



## 23. JUHA OD LUKA.

Nekoliko glavica luka očisti se i reže u sitne kockice i dade ih se na masti malo pirjati. Međutim se napravi zafrig od 2 žlice masti i 4 žlice brašna, zalije ga sa 1¼ l vode ili juhe i stavi pirjani luk unutra. Onda se dade soli i papra i pusti kuhati. U juhu se umuti 1 žutanjak. Juha se servira sa prženom žemljom.

## 24. JUHA OD DIVLJAČI.

Sitniš od zeca, divlje guske ili patke kuha se u 1¼ l vode zajedno sa mrkvom, peršinom, crvenim lukom, nekoliko lovorovih listova, 8 zrna papra i sokom od limuna tako dugo dok sve bude mekano. Meso se izvadi, dočim se zelenje protisne zajedno sa juhom kroz sito. Onda se napravi zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna, malo crvene paprike, zalije se sa juhom i pasiranim zelenjem. Onda se metne unutra u kocke izrezano meso, koje se skine sa kostiju, doda u koliko je potrebno još malo vode, pusti još kuhati, osoli se i na koncu se dade 1 dl vrhnja. Juha se servira sa prženom žemljom.

## 25. JUHA OD RAKOVA.

Rakovi se kuhaju, onda se skine ljuska sa škara, stuče u prah, metne se na vrući maslac i zalije nakon kratkog vremena sa toliko vode ili juhe koliko je potrebno za juhu. To se kuha skoro 1 sat, a u koliko juha iskuha dolijeva se voda u kojoj su rakovi kuhani. Onda se juha procijedi kroz sito, osoli i stavi podjedno miješajući u 3 — 4 žutanjka. Juha se servira ili sa mesom od rakova koje se razreže u male komadiće ili sa prženom žemljom.

## 26. JUHA OD VINA.

1 žlica brašna izmiješa se dobro sa malo hladne vode, onda se k tome doda 5 — 6 žutanjaka, 12 dkg sitnog šećera, nešto cimeta, tanku koru od 1 limuna, maslaca u veličini jajeta, nešto soli i 1 l laganog bijelog vina. To se sve miješajući kuha i onda se procijedi u jušnik. Servira se sa prženom žemljom.

## 27. RUSKA JUHA.

½ kg govedine i ½ kokoške, pol glavice zelja i pol glavice kelja kuha se u 2 l vode. Druga polovina kelja izreže se u rezance i pirja na masti dok porumeni. Onda se zapraši sa 1 žlicom brašna, zalije sa juhom, zeljem i keljom, stavi unutra u male komadiće rezanu govedinu i razrezanu kokoš, 28 dkg sitno rezane šunke, soli i papra, ostavi da još malo kuha, a na koncu se doda 3 žlice vrhnja.

## 28. POLJSKA JUHA (BARŠČ).

Nareže se dosta crvene cikle u rezance ili ploške i dade se kuhati dok bude mekana. U ciklu se nalije malo octa, da cikla ne izgubi boju. Onda se stavi unutra ¼ kg masnog mesa goveđeg ili svinjskog (najbolje prsa) nareže glavicu luka, nekoliko zubića češnjaka, pola glavice zelja, soli, papra i malo šećera.

## 29. GULAŠ JUHA.

Na 3 žlice masti pirja se 20 dkg luka dok postane lijepo rumen. Onda se doda k tome slatke crvene paprike, ½ kg u sitne komadiće rezanog goveđeg mesa, soli, jednu rajčicu ili žličicu pekmeza od rajčica. To se sve pirja dok meso postane mekano, onda se zapraši brašnom i zalije vodom, te se stavi još unutra ¼ kg na kockice izrezanog krumpira.

## 30. JUHA OD BAŽULJA.

2 dl bažulja kuha se dok postane sasvim mekano, onda ga se pasira. Od 1 žlice masti i 2 žlice brašna napravi se zafrig u koji se metne i malo kosanog luka, zalije sa vodom i pasiranim bažuljem, doda malo octa, soli i papra. Servira se sa prženom žemljom. Umjesto obične vode dobro je uzeti vodu u kome se je kuhala svinjska glava.

## 31. JUHA OD CELERA.

2 velika celera izrežu se u sitne kockice i pirjaju na masti dok postanu mekani. Pirjati se moraju polagano, da ne izgube svoju



naročitu boju. Onda se napravi zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna, zalije sa 1¼ l vode, stavi unutra celer, osoli i kuha se još ½ sata. Servira se sa prženom žemljom.

## 32. JUHA OD CELERA NA DRUGI NAČIN.

2 velika celera kuhaju se dok postanu mekani. Onda se 1 celer reže u male kockice, a drugi se pasira. U zafrig se stavi pasirani celer i onaj rezan u kockice, zalije sa vodom ili juhom, osoli i isto servira sa prženom žemljom.

## 33. JUHA OD KORABICE.

Pravi se isto kao i juha od celera na oba načina.

## 34. JUHA OD GLJIVA NA DRUGI NAČIN.

Nekoliko dobro očišćenih gljiva izreže se u tanke ploške i kuha zajedno sa u kocke izrezanim krumpirima, kimljenom i soli dok postanu mekani. Zatim se doda ¼ l kiselog vrhnja pomiješanog sa 1 žutanjkom, 1 žlicom brašna i sokom od ¼ limuna, te pola kocke šećera i još se malo kuha.

## PRIDODACI ZA JUHE.

### 1. REZANCI I KRPICE.

Jedna dobra šaka prosijanog brašna stavi se na dasku, napravi se udubina, u koju se metne jedno cijelo jaje i zamijesi se glatko tijesto prilično tvrdo. Onda se izvalja tanko i tako izvaljano pusti da se posuši. Kad je tijesto suho izreže se na 6 cm duge pruge, slože jedna na drugu i režu na vrlo tanke rezance. Za krpice se isto tako slože, samo se režu rezanci široki ½ do 1 cm i onda se ovi prerežu na male četvorine.

### 2. RIBANA KAŠICA.

Tijesto se pravi kao i za rezance, samo se doda nešto više brašna da bude tvrđe i izriba se na ribežu na mrvice. Kad se posuše ukuhavaju se u juhu.

### 3. PRŽENI GRAŠAK.

1 cijelo jaje razmuti se u šalici, doda k tome 4 pune žlice brašna, 2 žlice mlijeka i malo soli. Dosta masti stavi se na vatru i kad je mast vruća protiskuje se ovo tijesto kuhačom kroz ribež i prži dok postane lijepo svijetlo žuto. Taj prženi grašak servira se na posebnom tanjuru.

### 4. ŽLIČNJACI OD JETARA.

6 dkg govedskih jetara fino se očisti od žilica i struže nožem. Na 1 žlici masti prži se komadić sitno kosanog luka i malo sitno kosanog peršina. Onda se na to stave jetra i malo se poprže. Kada se ohladi doda se 1 cijelo jaje, 3 dkg mrvica, soli i papra i ostavi se da stoji kratko vrijeme. Od toga se prave mali žličnjaci i ukuhavaju se u juhu.



### 5. RIŽA OD JETARA.

8 dkg govedskih jetara očisti se kao i za žličnjake. Na 1 žlici masti prži se komadić fino kosanog luka i peršina i ulije se u istrugana jetra. Onda se k tome doda 1 namočena pasirana žemlja, 1 jaje i malo soli i papra. Ova masa protiskuje se kuhačom kroz ribež u kipuću juhu, ali samo da prokuha.

### 6. LIJEVANO TIJESTO.

U 1 jaje stavi se toliko brašna (1 — 1½ žlice), da bude tekuće tijesto i ulijeva se kroz lijevak u kipuću juhu. Kad je tijesto na površini, znači da je dosta kuhano.

### 7. ŽLIČNJACI OD KRUPICE.

Uzme se krupice toliko, koliko je teško jedno jaje, pa se dobro pomiješa sa jajem i sa malo soli i ukuhava se u kipuću juhu.

### 8. OKRUGLJICE OD KOŠTANIH MOŽĐANA.

20 dkg koštanih možđana smekšaju se i dobro miješaju dok postanu pjenasti, nakon čega se jedno po jedno dodaju 3 jaja, soli i od 3 žemlje mrvice. Sve se dobro miješa, naprave se okrugljice i stave u kipuću juhu.

### 9. OKRUGLJICE OD RIŽE.

5 dkg masti, 2 žutanjka i 1 cijelo jaje dobro se miješaju. K tome se doda čvrsto kuhane riže, malo fine kosane šunke i 3 žlice brašna. Naprave se okrugljice, koje se stave u kipuću juhu.

### 10. OKRUGLJICE OD KRUMPIRA.

6 lijepih krumpira skuha se i guli te pasira dok su još topli. Onda se k tome doda 2 — 3 žlice na maslacu prženih mrvica, malo dobro izmiješanog maslaca, masti, soli, jedno po jedno 4 jaja te malo kosanog zelenog peršina. Od toga se naprave okrugljice koje se kuhaju 10 minuta.

## 11. OKRUGLJICE OD MRVICA.

5 dkg masti dobro se miješa sa 3 jaja, dodaje se toliko mrvica koliko ova mast sa jajima upije, osoli se i ostavi da malo stoji. Može se k tome dodati malo sitno kosanog peršina. Ove se okrugljice ukuhaju u kipuću juhu, a može ih se i prije umočiti u jaje i mrvice, ispeći na masti i onda tek ukuhati.

## 12. OKRUGLJICE OD MOZGA.

Na kosanom peršinu pirja se 1 teleći očišćen mozak. Kad je gotov, metne se u 5 dkg masti dobro miješane sa 3 jaja, a ako je premekano doda se malo mrvica, osoli se, ostavi malo stajati i pravi okrugljice.

## 13. OKRUGLJICE OD ŽEMLJE.

5 prženih žemlja izrežu se u kocke i zaliju sa 3 dl mlijeka u koje se umuti 3 jaja. Međutim se na 7 dkg masti isprži malo fino kosanog luka i zelenog peršina i metne se u žemlje. K tome se doda 4 žlice brašna, ostavi da malo stoji, pravi okrugljice i ukuha u juhu.

## 14. PUNJENI JASTUČIĆI.

Tijesto se napravi kao za rezance, razvalja i razreže u četvorine. Međutim se napravi slijedeći nadjev: Na masti se pirja kosani luk i peršin te doda ¼ kg fino kosanog mesa, soli, papra i 1 cijelo jaje, sve se dobro pomiješa. Na sredinu svake četvorine stavi se malo nadjeva, tijesto se dobro zalijepi tako, da nadjev iz istih ne izađe i jastučići se ukuhaju u juhi.

## 15. PLOŠKICE OD BISKVITA.

4 — 5 dkg masti miješa se dobro, onda se dodaje jedno po jedno 4 žutanjaka tako, da se nakon svakog žutanjka doda 1 slaba žlica vrhnja i 1 žlica brašna. Onda se k tome doda snijeg od 4 bjelanjaka, stavi se u namašćenu tepsiju i kad je pečeno reže se u ploškice.



## 16. PLOŠKICE OD KRUPICE.

2 dl krupice pomiješa se sa kipućim mlijekom da bude rijetka masa. Kada ohladi doda se k tome 3 dkg dobro izmiješane masti sa 2 žutanjka, osoli se i doda snijeg od 2 bjelanjka, peče u namašćenoj tepsiji i reže u ploškice.

## 17. PLOŠKICE OD JAJA.

2 dl hladne juhe dobro se miješa sa 6 žutanjaka (sprudla), soli i 1 ne punom žlicom masti, izlije se u namazani oblik i kuha u pari 20 minuta. Onda se istrese na dasku i izreže se u ploškice.

## 18. CARSKI ŽLIČNJACI.

1 žlica brašna, 3 jaja i ½ l vrhnja dobro se miješaju, osole se, a dalje se postupa kao i sa ploškicama od jaja.

## 19. PLOŠKICE OD MOZGA.

½ telećeg mozga pirja se na masti sa kosanim peršinom, napraši sa malo brašna, zalije sa 3 dl juhe, pusti da zavrije i ostavi da se ohladi. Kad je hladno doda se soli, papra i 3 razmućena jaja, stavi u namazani oblik i kuha u pari ½ sata. Kad se ohladi izrežu se ploškice.

## 20. PLOŠKICE OD MESA.

Ostaci od telećeg pečenja ili živadi fino se košu, pomiješaju sa 4 žutanjka i 4 dl juhe te pasiraju, stave u male oblike i kuhaju se u pari ½ sata. Kad su hladni režu se u ploškice. U kosano meso mogu se dodati kosane pečurke.

## 21. ŽLIČNJACI OD ŠUNKE.

Nekoliko krumpira kuhaju se dok su mekani, ogule i vrući se ribaju na ribežu. Onda se komadić maslaca dobro miješa, doda k tome ribani krumpir, 2 žutanjka i 1 cijelo jaje, malo soli i 7 dkg

fino kosane šunke. U koliko je masa premekana može se dodati malo brašna. Sa 2 žličice prave se žličnjaci koji su ukuhaju u juhu.

## 22. OKRUGLJICE OD PILEĆIH JETRICA.

2 — 3 jetrica fino se skošu. Međutim se namoči 1 žemlja, istisne, pomiješa sa 2 žutanjka, malo masti, papra, soli, fino kosanog luka i zelenog peršina. K tome se doda kosane jetrice, sve se dobro pomiješa i napravi okrugljice koje se kuhaju 15 minuta.

## 23. ŽLIČNJACI OD KOKOŠIJEG MESA.

15 dkg kuhanog mesa od kokoši samelje se na stroju. K tome se doda 2 u mlijeku namočene i istisnute žemlje, 12 dkg maslaca, 2 — 3 žutanjka i fino kosanog zelenog peršina. Sa 2 žličice prave se žličnjaci, koji se ukuhaju u kipuću juhu.

## 24. PLOŠKICE OD CVJETAČE.

5 dkg masti miješa se dobro, onda se doda 4 žutanjka, 4 žlice vrhnja, 1 žlica ribanog parmezana, 1 žlica brašna te ½ male glavice cvjetače, koja se prije toga dobro pofuri i izreže u male komadiće. Na koncu se doda snijeg od 4 bjelanjka. Masa se stavi u namazani oblik i kuha u pari ¾ sata, kada se izvadi reže se u ploškice i servira k juhi.



# PREDJELA.

## 1. PAŠTETE OD MOZGA.

¼ kg mozga očisti se od žilica i skuha u slabom octu, u koji se dade soli, lovorov list, narezanog luka i bijelog papra, 10 minuta. To se pusti ohladiti, a međutim se priredi slijedeća umaka: ½ glavice malog luka razreže se u sitno i prži na komadiću maslaca (u veličini oraha), doda fino kosanog zelenog peršina. To se samo malo prži, ali nesmije porumeniti, onda se sa malo brašna zapraši i zalije juhom ili vodom, ali da ne bude suviše rijetko. U ovu umaku stavi se mozak koji se razreže na kocke i kuha se, doda 2 žutanjka i sok od ½ limuna te soli prema ukusu. Kuha se tako dugo, dok ne bude niti prerijetko niti pregusto.

Međutim se ispeku palačinke i namaže svaka sa gornjim nadjevom, zavije na sve strane u četvorine, umoči u razmućenom jajetu i brašnu i ispeče na maslacu, a kad je pečeno, posipa se sa sitno kosanim peršinom. Može se namazati i tako da se svaka palačinka namaže gornjim nadjevom, složi jedna na drugu i onda se kalupom režu uštipci i također umočeni u jajetu i brašnu peku.

## 2. PUDING OD PARMEZANA.

6 žutanjaka, 3 dl slatkog vrhnja, 3 žlice brašna, 6 žlica naribanog parmezana dobro se pomiješa. K tome se doda snijeg od 6 bjelanjaka, lagano pomiješa i stavi u oblik koji se dobro namaže sa maslacem, kuha ¾ sata u pari. Kada je gotovo posipa se ozgor sa parmezanom, a posebno se servira vrući rastopljen maslac.

## 3. PUDING OD ŠUNKE.

10 dkg maslaca i 6 žutanjka miješaju se dobro ½ sata. Onda se doda 25 dkg samljevene kuhane šunke, 25 dkg kuhanih i pasiranih krumpira, 1 žlica mrvica, 1 žlica brašna, snijeg od 1 bjelanjka. U dobro namazanom obliku koji se posipa sa mrvicama,

kuha se u pari 3/4 sata. Servira se sa vrućim rastopljenim maslacem.

## 4. RULADA OD ŠUNKE.

Od 6 cijelih jaja, 4 žlice brašna i 2 žlice samljevene šunke ispeče se biskvit za ruladu tako, da se stavi u plitku i široku tepsiju da bude tijesto tanko. Međutim se samelje 25 dkg šunke i doda k tome 2 — 3 žutanjka, nešto vrhnja, soli i papra, dobro se pomiješa i kuha u pari dok malo zgusne. Ova masa se namaže na tijesto i savije se rulada. Servira se ili sa rastopljenim maslacem ili sa umakom tatar ili umakom od rajčica.

## 5. PUDING OD CVJETAČE.

6 žutanjaka miješa se sa 10 dkg maslaca. Cvjetača se skuha u slanoj vodi, sitno se skoše, ohladi, onda se stavi u masu od maslaca i žutanjaka, doda k tome 1½ žlice brašna, 2 žlice parmezana, soli, i na koncu snijeg od 6 bjelanjaka. U dobro namazanom obliku kuha se 1 sat u pari. Servira se sa rastopljenim maslacem ili parmezanom.

## 6. PUDING OD MOZGA.

Mozak se lijepo očisti od žilica i pirja. Kada se ohladi doda se 4 žutanjka, 1 žlica masti, papar, kosani peršin, kosani luk i 4 u mlijeku nakvašene žemlje, na koncu snijeg od 4 bjelanjka. U dobro namazanom obliku kuha se u pari 3/4 sata i servira sa nekom umakom.

## 7. PUDING OD KRUMPIRA.

5 dkg maslaca, 3 žutanjka, 15 dkg pasiranog kuhanog krumpira, 10 dkg grubo kosane šunke ili kobase od šunke, soli, papra, dobro se pomiješaju. Doda se snijeg od 3 bjelanjka. U dobro namazanom obliku kuha se u pari 3/4 sata. Servira se sa vrućim rastopljenim maslacem.



## 8. PUDING OD KELJA.

6 žutanjka i 10 dkg maslaca dobro se miješaju. K tome se doda 2 glavice kelja kuhane u slanoj vodi i samljevene na stroju, soli, papra i snijeg od 6 bjelanjaka. U dobro namazanom obliku kuha se 1 sat u pari, a servira se sa ribanim parmezanom.

## 9. MOZAK U ŠKOLJKAMA.

1 lijepo očišćeni govedski ili teleći mozak pirja se na luku, kada je gotovo doda se k tome soli, papra, kosanog zelenog peršina i vrhnja. Onda se napuni sa time školjke, stavi na svaku ozgor komadić maslaca i malo naribanog parmezana. Školjke se stave na tepsiju i metnu u pećnicu da se gore zapeku i vruće se serviraju sa limunom.

## 10. PUDING OD SIRA.

5 dkg maslaca, 10 dkg naribanog ementaler sira, 2 dkg parmezan sira, 2 žemlje, 3 jaja. Maslac i žutanjci dobro se miješaju, k tome se doda ementaler i polovica parmezan sira, onda žemlje namočene u mlijeku, a na koncu snijeg. U dobro namazanom obliku kuha se u pari 1 sat i servira sa ostatkom naribanog parmezana i rastopljenim maslacem.

## 11. PUDING OD MESA.

5 žutanjaka miješa se sa 5 dkg maslaca i 3 namočene pasirane žemlje. K tome se doda ¼ kg pečene i samljevene teletine. Onda se u to stavi snijeg od 5 bjelanjaka, soli i papra i kuha u namazanom obliku 1 sat u pari. Kada je gotovo obloži se sa pirjanom mrkvicom, graškom ili rižom.

## 12. RULADA OD ŠPINATA.

K snijegu od 3 bjelanjka dade se nešto soli i šećera i ponovno se tuče. Onda se primiješa 3 žutanjka i polagano 6 žlica brašna. Masu se dade prst debelo u tepsiju obloženu papirom i peče

se kod jake vatre 8 minuta dok dobije lijepu boju. Papir se oprezno izvuče. U već pripravljeni i gusto začinjeni špinat doda se 1 cijelo jaje i miješa se na vatri. Kad je špinat kipuće vruć namaže se sa njime tijesto i čvrsto se savije u ruladu. Do uporabe zavije se rulada u papir posipan sa brašnom i drži na toplom mjestu. Rulada se reže u ploške i servira sa umakom od rajčica.

## 13. POŠIRANA JAJA.

Najprije se priredi umaka od rajčice tako, da se od 2 dkg masti i 1½ dkg brašna napravi svijetlo žuti zafrig, koji se malo osoli i sa malo vode, otprilike ¼ l, ili juhe, zalije. Onda se k tome doda 1 velika puna žlica pekmeza od rajčica i sok od ¼ limuna i ostavi se da zakuha. Može se dati i malo šećera. Ova umaka treba da bude prilično gusta. Međutim se zakuha 2 l vode pomiješane sa $^1/_{16}$ l octa i u to se izliju 4 jaja. Mora se paziti da voda ne kuha previše jako i da se kod izlijevanja jaje lijepo ulije u vodu i onda pomoću žlice bjelanjak prebaci preko žutanjka. Nakon 2 minute jaja su kuhana i mogu se sa 2 žlice izvaditi iz vode, a zatim se stave u hladnu vodu. Umaka se stavi u zdjelu a na nju se stave jaja. Garniraju se sa pirjanom rižom, makaronima ili krumpirom.

## 14. SENDVIČ TORTA.

Za 8 — 10 osoba: Za ovu je tortu najbolje uzeti okrugli kruh star 2 dana. Korica kruha se odreže ali tako da kruh ostane lijepo okrugao. Gornji dio kruha se sasvim ravno odreže tako da dobije oblik torte. Zatim se kruh 5 — 6 puta vodoravno prereže. Od 2 žutanjka sa malo soli, kojima se kap po kap doda 20 — 25 dkg ulja i 2 dkg gorušice napravi se majoneza. Sa tom majonezom namaže se svaka ploha sa obje strane. Samo dno kruha kao i gornji dio ostaje nenamazan. Onda se pojedine plohe oblože kako slijedi: 1 ploha sa kosanom šunkom; 2 ploha sa zdrobljenim sardinama i ploškama tvrdo kuhanih jaja; 3 ploha sa ploškama tanko rezanog ementalera; 4 ploha sa u tanke ploške rezanim kiselim krastavcima i kiselom zelenom paprikom; 5 ploha sa kosanim sušenim jezikom. Naravno da se tortu može prema ukusu i po volji obložiti i sa drugim pikantnim stvarima. Kad su sve plohe obložene, stavi se jedna na drugu, pritisne se sa nekom težinom i ostavi tako 2—3



sata. Na koncu se cijela površina torte premaže sa mekanim sirom kao žerve, kao da je premazana sa kakvom ocaklinom. Uzduž obujma posipa se sa fino kosanim vlascem a ozgor se torta ukrasi sa aspikom, ploškama jaja, rajčica, krastavaca, heringa ili sa majonezom. Iz duguljastog kruha za sendviče može se na taj način prirediti ukusne i dobre sendviče.

## 15. FINO PREDJELO.

½ kg krumpira kuha se, pasira, soli i pomiješa sa 1 jajetom i toliko brašna da se može napraviti tijesto, koje se razvalja u debljini hrpta noža. Zatim se tijesto izreže u 8 cm velike četvorine, napune se sa nadjevom, umotaju se, na krajevima se slijepe, umoče u jaje i mrvice i peku se u vrućoj masti te se vruće serviraju. Nadjev: 10 dkg telećih jetara, 10 dkg telećih žlijezda fino se skoše (ne samljeti), doda malo papra, nešto soli, malo sitno kosanog luka, te se na vrućoj masti naglo i kratko pirja; zatim se doda 2 jaja i kad zgusne, četvorine se time pune. Može se servirati kao predjelo, a dobro je i za večeru sa varivom ili salatom.

## 16. PEČENE ŠPARGE SA ŠUNKOM.

Lijepe debele šparge kuhaju se u slanoj vodi ali da ne budu premekane. Kada su kuhane, ocijede se, stave u namašćenu tepsiju, posipaju sa dosta kosane šunke. Zatim se 1 dl vrhnja dobro pomiješa sa 2 žutanjka, doda k tome snijeg od 2 bjelanjka i sve se prelije preko šparga. To se stavi u pećnicu peći, dok preliv dobije lijepu svijetlo žutu boju.

## 17. PALAČINKE SA ŠUNKOM.

3 žutanjka, $^1/_3$ l mlijeka i malo soli, dobro se tuku i iz tog se peku tanke palačinke, koje se nadjevaju slijedećim nadjevom: 2 žutanjka miješaju se sa 2 žlice ulja, 2 žlice kiselog vrhnja, 3 žlice kosane šunke, 3 žlice zdrobljenog sira, a na koncu se doda snijeg od 2 bjelanjka. Palačinke se namažu, zamotaju i slože u vatrostalnu zdjelu, preliju sa vrhnjem i peku u pećnici.

## 18. OMLET OD ZELENJA.

Mrkva, krumpir i cvjetača izrežu se u kockice, k tome se doda zeleni grašak i sve se kuha u slanoj vodi. Kada je kuhano ocijedi se, zdrobi, pomiješa sa 4 cijela jaja i toliko brašna da se dobije tijesto, kakovo je potrebno za omlet. Zatim se na tavi za palačinke ugrije mast i peku se omleti. Pečeni posipaju se sirom i saviju se.

## 19. GRAŠAK SA JAJIMA.

Na maslacu se pirja ¼ kg mladog zelenog graška, osoli se i papri, doda 5 dkg kosane šunke i 2 jaja. Dobro se i brzo pomiješa da se jaja previše ne skrute.

## 20. KOBASICE OD TELEĆEG MOZGA.

Teleći mozak kuha se i kad je kuhan zdrobi ga se, te se doda fino kosanog peršina, soli i papra. Male hrpice te mase stave se na oblatne koje se saviju u obliku kobasica, umoče u jaje i mrvice i peku se na vrućoj masti.



# MESA.

## 1. KUHANA GOVEDINA.

Odnosni komad mesa stavi se u hladnu vodu, koja se osoli i polagano zakuha. Pjena koja se digne skine se. Onda se doda zelenje kao mrkva, peršin, koraba, kelj, celer, a može se dati i grašak, krumpir malo zelenog peršina i crveni luk. Govedina se kuha 2 sata. Kada je kuhana reže s u tanke ploške i obloži se povrćem ili umakom.

## 2. GOVEDINA SA UMAKOM OD LUKA.

Kuhana govedina izreže se u ploške. Međutim se pirja na dosta masti 2 glavice tanko rezanog luka, zapraši sa 2 — 3 žlice brašna, kad malo porumeni, zalije sa juhom u kojoj je kuhana govedina, doda se malo octa i papra, stavi unutra govedina i ostavi se da kuha.

## 3. GOVEDSKA RULADA.

60 dkg govedine (Beinscherzl) opere se i istuče u veliki popečak i osoli se. 12½ dkg slanine, izreže se u male kockice i sprži na malo masti. Mast koja se stvori kod prženja slanine odlije se u drugu posudu. Na ovu prženu slaninu nalije se 3 dobro razmućena jaja tako, da se dobije kajgana, u koju se stavi malo crvene paprike. Međutim se u posudi, u kojoj se nalazi odlivena mast od slanine uprži ⅛ kg fino kosanog luka. Na popečak se nalije međutim malo ohladnjelu kajganu, savije se čvrsto i sveže čvrsto sa dobrim koncem. Onda se ova rulada stavi na prženi luk, ispeče se sa svih strana brzo te se doda malo paprike, dolije malo vode ili juhe i pirja se dok postane mekana. Kod je meso mekano, skine se konac i meso se razreže u prst debele ploške.

## 4. PEČENJE OD KOSANOG MESA.

30 dkg mršave govedine, 30 dkg masnije svinjetine i 2 namočene žemlje samelju se na stroju, doda se jedno cijelo jaje, malo na masti ispečenog fino kosanog luka, kosanog zelenog peršina, soli, papra i mirodija, te jedna šaka mrvica. Onda se daska pospe sa mrvicama i stavi se na nju polovica mesa u debljini od 2 prsta. Na to se metne 2 tvrdo kuhana jaja i pokrije se sa ostatkom mesa. Onda se meso sa mokrim rukama lijepo formira i lagano pospe sa malo mrvica. U tepsiji se ugrije dobro mast, stavi meso na istu i namaže ozgor razmućenim jajetom. Ako se premaže ozgor jajetom zaštiti se time, da pečenka ne popuca. Meso se peče uz stalno polijevanje vodom ili juhom 1 sat. Kad je pečeno, razreže se u ploške a može servirati toplo ili hladno.

## 5. POPEČCI OD KOSANOG MESA.

½ kg miješanog mesa t. j. govedine, svinjetine i teletine samelje se na stroju, doda se k tome 1 cijelo jaje, 1 namočenu pasiranu žemlju, soli, papra i malo stučenog češnjaka. Dobro se sve pomiješa i od tog se pravi duguljaste popečke, koji se lijepo vlažnim rukama izglade. Popečci se metnu na jako vruću mast, i stave se u pećnicu da se lijepo ispeku. K tome se servira restani krumpir i hren u octu.

## 6. POPEČCI OD KOSANOG MESA NA DRUGI NAČIN.

Prave se isto kao i gornji popečci samo se umjesto češnjaka metne malo naribanog luka. Od ove mase se prave okrugli popečci, koji se uvaljaju u mrvice i ispeku na vrućoj masti.

## 7. PRŽOLICE NA BRZO.

Dobro odležane pržolice operu se, istuku, osole, papre, napraše malo sa brašnom i ostave malo da leže. Međutim se uprži dosta luka rezanog na tanke ploške, kad je rumen metne ga se na stranu a pržolice se na toj masti vrlo brzo ispeku sa obadvije strane. Prženi luk se stavi na pržolice.



## 8. PIRJANE PRŽOLICE.

Na masti se pirja dosta luka ali samo da malo zažuti. Onda se doda malo crvene paprike i metne odležane, istučene, osoljene i paprene pržolice i pirja ih se uz dolijevanje vode dok postanu mekane. Može se dati k tome malo rajčica i zelene paprike.

## 9. PUNJENE PRŽOLICE.

Meso se očisti od kostiju, izreže u tanke popečke, istuče, osoli i posipa crvenom paprikom i jedno na drugom složeno ostavi da stoji 1 sat. Međutim se na masti ispeče malo kosanog luka, k tome doda lijepo očišćenih i u male ploške rezanih vrganja i pirja se dok postane mekano. Vrganji se malo nasole i papre. Onda se te vrganje stavi na svaki popečak, savije se i zaveže. Međutim se na masti pirja malo u ploške rezanog luka, mrkve, peršina, mirodije, lovorov list i malo soka od limuna; kad je dosta pirjano stave se na to pržolice i pusti dalje pirjati uz dolijevanje vode ili juhe dok dobiju lijepu boju pečenog mesa. Umaka se zapraši brašnom, pasira i nakon toga se u istu stavi vrhnje i još se jednom prokuha i prelije preko pržolice.

## 10. PIRJANA GOVEDINA.

Meso se izreže na popečke, istuče i osoli. Onda se metne na vruću mast i sa obe strane samo malo poprži. Onda se u to doda 1 glavicu na tanke ploške rezanog luka i pirja se dok meso postane mekano. Na koncu se zapraši sa crvenom paprikom. Može se također dati 1 zelenu papriku i rajčice. Kada je gotovo doda se vrhnje.

## 11. BIFTEKI.

Od pisane pečenke izrežu se prst debeli popečci, istuku se nožem, naribaju malo sa soli i paprom i ostave da malo stoje. Onda se stave na dobro ugrijanu mast, nakon nekoliko minuta okrenu se na drugu stranu i isto se tako brzo peku. K tome se servira pirjana riža, jaja na oko, a dobra je također i gorušica (Senf).

## 12. BIFTEKI SA LUKOM.

Na već pripravljene bifteke, kao što je gore opisano, pospe se fino kosani luk, sol i papar i peče se 3 minute u tavi za palačinke sa obje strane. Servira se sa rastopljenim maslacem od sardelica i prženim krumpirima.

## 13. BIFTEK U OMLETU.

Od pisane pečenke izrežu se na prst debeli popečci, istuku se nožem, naribaju malo sa soli i paprom i ostave da malo stoje. Onda se ispeku na vrućoj masti sa obje strane. Međutim se napravi tijesto za omlet: 2 žutanjka miješa se sa 1 dl mlijeka, malo soli, 2 žlice brašna i snijegom od 2 bjelanjka. Omleti se ispeku na tavi. Na svaki omlet stavi se 1 pečeni biftek. Onda se pirja sa malo kosanog češnjaka i peršina, malo vrganja ili drugih gljiva. Kad su pirjani stavi se na bifteke, saviju se i omlet se preklopi.

## 14. BIFTEK NA ŽARU.

Meso se pripravi kao za obične bifteke. Roštilj se namaže sa goveđim salom, bifteki se slože i poškrope sa uljem i peku, te se serviraju sa gorušicom i raznim povrćem (Mixed pickels).

## 15. POVALJANA PRŽOLICA.

Iz dobro odleženog mesa izvade se kosti, istuče se da bude sasvim plosnato, nariba se sa soli i paprom, metne složeno između 2 daske pritisne sa kakvim utegom i ostavi da stoji 3 sata. Onda se meso izravna, obloži sa kosanim suhim jezikom, sirovom rižom i malo kosanim keljom, povalja (rola) se, sveže čvrsto sa koncem i stavi na tavu, u koju se slože najprije kriške kruha, da izgleda kao roštilj, te se na slanini sa malo vode pirajaju. Ako je potrebno, dolijeva se malo vode. Servira se sa tarhonjom.

## 16. GOVEĐA PEČENKA SA UMAKOM.

Dobro odležana govedina (Tafelstück ili Rostbraten) bez kosti nabode se sa izrezanom slaninom i šunkom te se osoli i papri.



Na tavu se stavi mast a tava se obloži sa u ploške rezanom mrkvom, peršinom, korabicom i slaninom. Na to se metne meso pa se polagano pirja dolijevajući po malo vode ili juhe da meso ne dobije koru ili da ne zagori. Kada je meso na pola mekano dolije se 2 — 3 dl bijelog vina i pirja se dok meso postane sasvim mekano. Onda se meso izvadi, umaka protisne kroz sito i izlije preko mesa, koje se izreže na tanke popečke.

## 17. PISANA PEČENKA.

Odležana pisana pečenka očisti se od žila, kožice, loja i masti. Nasoli se i pospe sa paprom, uvalja malo u brašno i stavi na vruću mast, da porumeni s jedne i s druge strane i polagano se na malom plamenu pirja. Kad je gotovo reže se u popečke.

## 18. PISANA PEČENKA IZ RASOLA.

Uzme se ne prejaki ocat koji se kuha sa zelenjem: 1 glavicom luka, lovorovim listom i malo krupnog papra. Pisana pečenka očisti se dobro od kostiju, loja i kožice, osoli se i stavi u hladni rasol da stoji 2 — 3 dana. Kad se izvadi iz rasola nabode se slaninom. Na masti se pirja sitno rezano zelenje, koje se malo osoli, onda se na to stavi meso. Kad je zelenje i meso mekano, izvadi se meso, zelenje se zapraši brašnom, zalije vodom i pasira, onda se doda malo limunovog soka, 1 kocku šećera i meso se ponovno stavi u umaku da još malo pirja. Na koncu se doda malo vrhnja. Servira se sa kolačima od krumpirovog tijesta, okruglicama od žemlje ili kroketima.

## 19. KROKETI OD PISANKE PEČENKE.

30 dkg pisane pečenke samelje se na stroju. Onda se k tome doda 5 dkg u sitne kockice izrezane slanine, malo kosanog zelenog peršina, crvenog luka, 1 jaje, malo riže (1 — 2 žlice), soli i papra. Sve se dobro pomiješa, pravi od toga popečke koji se uvaljaju u brašno i pirjaju se na masti uz lagano dolijevanje vode. Kad je meso dosta pirjano doda se 1 dl vrhnja.

## 20. PISANA PEČENKA NA FRANCUSKI NAČIN.

Pisana pečenka očisti se od kosti, loja i kožice, nariba sa soli i paprom, nabode sa slaninom i sardelicama. Onda se nareže mrkva, celer, peršin i luk u ploške, stavi ih na tavu, također i u komadiće rezanu koru od limuna. Na to se stavi meso i pokriveno se pirja tako dugo dok korijenje požuti. Onda se zalije sa juhom pomiješanom sa octom i pirja se nepokriveno dalje. Umaka se pasira i prelije preko u ploške rezanog mesa.

## 21. MAĐARSKI GULAŠ.

4 — 5 glavica crvenog luka nareže se u kolute, stavi u posudu da se ugrije. 1 kg dobro opranog mesa rezanog u kocke dobro se posipa s paprikom i stavi na luk pirjati uz stalno miješanje 1½ sati. Sa mesa se nesmije skidati mast jer se uopće ne daje svinjska mast. Pirja se tako dugo dok se luk sasvim raskuha. Onda se doda hladne vode, 8 srednjih samo na polovicu prerezanih krumpira, pokrije se i pirja dalje.

## 22. JEZIK U RASOLU.

Jezik se natrlja dobro sa soli i salitrom, metne na to 2 lovorova lista, mirodije i češnjak, pa se stave utezi da se dobro pritisne. Nakon 8 dana izvadi se iz rasola i kuha u neslanoj vodi. Kad je kuhan očisti se od kožice, izreže u ploške i servira hladan ili topao sa hrenom. Ako ga se jede toplog dobro je napraviti k tome pire od graška na koji se metne ozgor malo prženog luka.

## 23. JEZIK U UMACI.

Jezik se kuha u slanoj vodi. Kad je mekan očisti se od kožica. Na 2 žlice masti pirja se 2 glavice luka rezanog u tanke ploške. Onda se na to stavi u ploške rezani jezik, zapraši crvenom paprikom i dodaje se po malo vode.

## 24. NADJEVENA PAPRIKA.

Zelena paprika se opere, izdube i očisti od sjemenja. ½ svinjskog mesa, ½ goveđeg mesa i komadić suhog mesa samelje se



na stroju. K tome se doda malo riže, prženog luka, soli i papra i 1 jaje. Sa tim se nadjenu paprike. Međutim se skuha 1 kg rajčica u vlastitom soku, pasira se i daje na zapržak od 1 žlice masti i 1½ žlice brašna. U taj sok stave se nadjevene paprike, doda se šećera i soli po ukusu, te se kuha dok budu mekane. Na koncu se stavi 1 dl vrhnja.

## 25. PUNJENE TIKVICE.

Prave se na isti način kao i nadjevene paprike.

## 26. PLUĆICA.

Plućica se operu i očiste te kuhaju u slanoj i kiseloj vodi kojoj se doda zelenje, luka, lovorovog lišća i cijelog papra. Kad su dovoljno kuhana izrežu se u rezance. Međutim se napravi zafrig od 2 žlice masti, 2 — 3 žlice brašna i malo šećera pa kad zažuti doda se 1 glavica fino kosanog luka i malo sitno kosanog zelenog peršina, zalije sa vodom u kojoi su se kuhala plućica i stavi unutra rezana plućica. Ako je potrebno doda se još soli, papra i malo soka od limuna. Servira se sa okruglicama od žemlje.

## 27. FILEKI.

Fileki se dobro očiste i operu, te kuhaju u slanoj vodi, dok su mekani. Onda ih se izreže u rezance Na masti se isprži fino kosani luk, zapraši sa brašnom, doda crvene paprike i zalije vodom. U to se stave fileki i kuhaju dalje, onda se osole, papre i metne se malo limunovog soka. Može se dati i 1 dl vrhnja.

## 28. ŠPIKANA JETRA.

Jetra se nabodu kao pisana pečenka slaninom i pirjaju se u pećnici na 1 žlici masti i u ploške rezanim lukom. 10 minuta prije jela zaliju se sa 1 dl vrhnja i posoli se.

## 29. PIRJANA JETRA.

Jetra se operu, osuše i režu u ploške. Na masti se isprži na ploške rezani luk, onda se na to stave jetra i prže naglo nekoliko minuta. Dolije se malo vode, papri i osoli.

## 30. GOVEĐE MESO PUNJENO JAJIMA.

Veliki komad govedine (šal — šnicl) istuče se i posoli. Međutim se na masti prži jedan sitno kosani luk, pa kad je svijetlo žut, izliju se unutra 4 cijela jaja i napravi se čvrsta kajgana, posoli se, doda malo papra, paprike, sitno kosanog zelenog peršina, i u sitne kocke rezane slanine. To se sve skupa pomiješa i time se namaže meso, meso se umota sveže sa tankom špagom, dade na vruću mast i polagano se pirja.

## KAKO DA SE UPOTREBE OSTATCI GOVEDINE ?

Ako ostaju ostatci govedine, može ih se preliti sa pikantnom majonezom.

## 31. PIRAMIDA OD KRUMPIRA.

Ostatci goveđeg mesa od juhe samelju se na stroju zajedno sa suhom slaninom. Na 25 dkg ostataka uzima se 10 dkg slanine, 6 dkg u malo maslaca prženog luka, 10 dkg u $^1/_{10}$ l mlijeka namočene žemlje i jedno jaje. Posebno se napravi kaša od 1 kg krumpira, ½ l mlijeka, 6 dkg maslaca i 1 — 2 žlice naribanog švicarskog sira. U vatrostalnu zdjelu složi se u obliku piramide izmjenično 1 red mesa i 1 red krumpira, ozgor se sve namaže sa jednim razmućenim jajetom, posipa se sa ribanim švicarskim sirom i peče u pećnici, dok dobije lijepu svijetlo žutu boju.

## 32. PRŽENE GOVEĐE PLOŠKE.

Ostatci kuhane govedine izrežu se u ploške i stave u posudu, u koju se metne jednake dijelove octa i ulja. Onda se ove ploške ostave, da se malo ocijede, namoče se u brašno i nakon toga u



jaje i mrvice, te se ispeku na vrućoj masti. Služi se sa zelenom salatom.

## 33. ŠALATA OD GOVEĐIH OSTATAKA.

Na 25 do 35 dkg u kocke rezanih ostataka govedine, uzme se ⅛ l ulja i $^1/_{16}$ l octa, malo soli, kosanog luka, 2 tvrdo kuhana jaja. Ako se ima samo 12 dkg ostataka, dodaje se još 1 namočeni hering, jedna jabuka i ½ kiselog krastavca, rezanog u kocke, i pomiješa se sa jednom žlicom kaperla, jednim malim kosanim lukom i jednom žlicom majoneza.

## 34. PASTETA OD GOVEĐIH OSTATAKA.

25 dkg ostataka govedine košu se fino sa ½ glavice luka, soli se i namaže na kruh namazan maslacem, ili se jednaki dio mesa pomiješa sa jednakim dijelom maslaca. Dobra je također mješavina goveđih ostataka i šunke sa kosanim lukom i maslacem, koja se daje između dvije kriške kruha i to jedne kriške bijelog i jedne crnog kruha. Ili se može na namazani kruh sa maslacem dati u ploške rezana govedina, koja se posipa sa mješavinom ribanog švicarskog sira i sitno kosanih kiselih krastavaca. Sa nekoliko u tanke prutiće rezanih krastavaca okite se ove kriške kruha.

## 35. PUNJENA TELEĆA PRSA.

1 kg telećih prsa lijepo se operu, izvade se oprezno sve kosti i odijeli meso od onog sloja, gdje su bile kosti, tako da izgleda kao kesa. Meso se osoli i pusti da malo stoji, a međutim se napravi nadjev: 2 u mlijeko namočene i samljevene žemlje, 2 jaja, soli, kosani zeleni peršin, malo kosanog luka i mrvice, dobro se pomiješaju, doda k tome malo dobro miješane masti i napune se time prsa. Otvor se sašije, pa se meso stavi u tepsiju na vruću mast i peče uz stalno dolijevanje vode.

## 36. PUNJENA TELEĆA PRSA SA RAJČICOM.

Isto se postupa kao i gore, samo se prsa nadjenu sa rizotom, otvor pričvrsti čačkalicama i dade se pirjati na masti, kojoj se

doda ili nekoliko na pola prerezanih rajčica, ili pekmeza od rajčica, te nekoliko zrna papra. Ako umaka ukuha, doda se malo vode ili juhe i pirja se dok meso nije mekano.

## 37. TELEĆI KOTLETI.

Meso se nareže u kotlete, istuče, osoli, namoči u brašnu jajetu i mrvacima i peče se na masti. Kotleti se mogu peći tako, da ih se samo osoli i peče na masti, a onda ih se poškropi sa sokom od limuna.

## 38. KOTLETI NA FRANCUSKI NAČIN.

Kotleti se istuku i osole, te se ostave stajati jedan na drugom složeni 2 sata. Kotleti se nabodu jezikom, slaninom i jelen — gljivama i pirjaju se na vrućoj masti uz dolijevanje juhe ili vode. Servira se sa pirjanim pečurkama.

## 39. TELEĆI BUT.

Teleći but se očisti od kožica i izvadi se kost. Osoli se i stavi na ugrijanu mast i peče u pećnici dok je lijepo pečeno. Može se nabosti sa slaninom i sa 2 — 3 kriške češnjaka, ili se može naribati češnjakom.

## 40. TELEĆI BUT U RASOLU.

Teleći but bez kosti stavi se u rasol, da stoji u njemu nekoliko dana. Kad ga se izvadi iz rasola, obriše se, nabode sa slaninom i peče na vrućoj masti u pećnici. Kad se ohladi, izreže se na ploške i garnira sa aspikom. Može se ali i kad je naboden pirjati na masti, korijenje iz rasola kuha se u vodi, i sa time se zalijeva but. Kad je meso mekano, doda se vrhnja, a može se dodati i malo brašna, da umaka bude gušća, te se još malo prokuha.

## 41. BEČKI ODRESCI.

Meso se nareže u tanke popečke, tuče i osoli. Uvalja ih se u brašnu, jajetu i mrvicama i peče na vrućoj masti. Servira se sa kriškama limuna i okiti se zelenim peršinom.



## 42. NARAVNI ODRESCI.

Teletina se izreže u tanke popečke, tuče, osoli, eventualno se i natrlja sa fino kosanim češnjakom i peče na vrućoj masti. Kad su gotovi, doda se malo vode i nekoliko kapi limunovog soka.

## 43. PARIŠKI ODRESCI.

Teletina se izreže u tanke popečke, tuče, soli, uvalja u brašno i jaje i peče u vrućoj masti sa obje strane. Servira se sa kriškama limuna.

## 44. CARSKI ODRESCI.

Teletina se izreže u veće popečke, tuče, osoli i peče se u pokrivenoj tavi. Onda se doda vrhnja i pirja se dalje. Kod je gotovo, doda se limunovog soka.

## 45. BUBREŽNJAK.

Teleći bubrežnjak se osoli, dobro je oprati ga prije u mlijeku. Onda se stavi u tepsiju, doda masti i peče uz često polijevanje.

Ako se hoće imati dobru hladnu teleću pečenku, dobro je ako se meso opere, osoli, uvalja u cijelom komadu u brašno, jaje i mrvice, brzo sa jedne i druge strane na masti ispeče, a onda se tek metne u tepsiju na mast i peče u pećnici. Time se postigne da cijeli sok od mesa ostaje u mesu. Onda se skine sa mesa kora od mrvica i meso se reže u ploške.

## 46. TELEĆI PERKELT.

Teletina se izreže u kocke. Na 2 žlice masti isprži se ½ glavice kosanog crvenog luka, stavi k tome meso, osoli se i pirja. Onda se doda 2 — 3 žličice crvene paprike i pirja se uz polagano dolijevanje vode, dok postane meso mekano. Može se dodati na koncu 1 dl vrhnja.

## 47. TELEĆI RIZI — BIZI.

½ kg teletine izrežese u kocke i pirja se na 2 žlice masti i ½ glavice kosanog crvenog luka. Kada je meso na pola pirjano, doda se k tome 12 dkg riže i pirja se dalje dolijevajući po malo vode. Međutim se pirja na 1 žlici masti ¼ l graška. Kada je pirjano, doda se k mesu, osoli se i papri i pirja se dok sve postane sasvim mekano.

## 48. TELEĆI JEZIK.

Teleći jezici kuhaju se u slanoj vodi, dok postanu mekani Onda se očiste i izrežu u prst debele ploške. Međutim se stopi malo maslaca sa sardelicama, doda k tome soka od limuna i pusti da zakipi. Onda se ploške jezika umoče u taj maslac, uvaljaju u mrvice i peku na vrućem maslacu, a ozgor se preliju sa preostalim maslacem od sardelica.

## 49. SAVIJENI TELEĆI POPEČCI.

Teletina se izreže u tanke popečke, tuče, osoli i papri. Međutim se izreže u sitne tanke komadiće 5 dkg slanine, ½ manjeg celera i 3 veća kisela krastavca i sve se dobro pomiješa još sa 2 žlice vrhnja. Sa ovim nadjevom nadjenu se popečci, saviju se i svežu koncem. Na 2 žlice masti pirjaju se uz dolijevanje vode, dok postanu mekani. Onda se zapraše sa 2 žlice brašna, doda se malo crvene paprike, 1 dl vrhnja, te malo soka od limuna.

## 50. NADJEVENA TELEĆA JETRA.

Za 8 — 10 osoba: 1 do 1½ kg telećih jetara. Jetra se dobro operu i u njima se napravi vreća za nadjev, nasoli se i papre, a a kada se nadjenu, sašiju se, preliju sa 8 dkg vruće masti i peku u pećnici uz neprestano zalijevanje 1 do 1¼ sati. Prije serviranja doda se u umaku ⅛ l kiselog vrhnja.

Nadjev: 4 dkg slanine izreže se u kocke i svijetlo se prži. K tome se doda 2 dkg kosanog luka i sitno kosanog zelenog peršina. Zatim se to pomiješa sa jajetom, 5 dkg mrvica i 10 dkg kuhanog



i fino kosanog suhog mesa. Servira se sa pirjanom rižom, salatom ili krompirima.

## 51. PUDING OD TELEĆEG MESA.

Jedna žemlja bez korica izreže se u tanke ploške, namoči u mlijeku i na vatri se dobro miješa, dok postane kao kaša. Kad ohladi, doda se ½ kg telećeg mesa, koje se dva puta samelje na stroju i pasira, zatim 5 dkg maslaca, soli, papra, fino kosanog peršina i 3 žutanjka. Na koncu se doda snijeg od 3 bjelanjka i ¼ l tučenog slatkog vrhnja. Oblik za puding se dobro namasti i kuha u pari 1 sat.

## 52. PIRJANA TELETINA SA VRGANJIMA.

Teleće meso od ruže dobro se istuče. Na 2 žlice masti uprži se ½ glavice sitno kosanog luka, meso se osoli, i stavi na mast, te se pirja u vlastitom soku, dok bude mekano, po potrebi se dolije i malo vode. Posebno se pofure ¼ kg svježih ili 1 šaka suhih vrganja, onda ih se pirja na masti, na kojoj se uprži 1 glavica sitno kosanog luka, malo kosanog peršina i soli, doda se malo vode i pirja, dok postanu sasvim mekani. Kad su vrganji i meso mekani, pomiješa se sve skupa i još malo pirja. Zatim se doda malo crvene paprike i na koncu 1 dl kiselog vrhnja.

## 53. TELEĆI FRIKANDO.

Lijepi komad mesa očisti se od kožice i nabode se slaninom. Onda ga se stavi u posudu, u koju se stavi malo slanine, luka i korijenja, pokrije se i pirja u pećnici. Češće se dolijeva malo juhe i meso se marljivo zalijeva. Kada je mekano, skine se sa posude poklopac i ostavi u pećnici na jakoj vatri, da dobije lijepu boju. Kada se meso izreže, prekrije se sa umakom i garnira sa pirjanim gljivama, cvjetačom ili čim sličnim.

## 54. FRIKANDO SA UMAKOM OD VRHNJA.

Meso se pripravlja kao što je gore navedeno, samo ga se prije nego što se stavi u pećnicu, prelije sa 1 dl kiselog vrhnja i pirja tako dugo, dok umaka dobije svijetlo žutu boju.

## 55. TELEĆI POPEČCI SA UMAKOM OD VRHNJA.

Teletina se izreže u tanke popečke, tuče i soli. Onda se na 2 žlice masti prži 1 glavica naribanog luka, ali da ne požuti sasvim nego samo malo. Na to se stave teleći popečci i pirjaju se dok ne postanu mekani. U koliko meso ne ispusti dovoljno soka, može se malo vodom zalijevati. Onda se zapraši crvenom paprikom i na koncu se doda 1 dl vrhnja.

## 56. PEČENA MLADA SVINJETINA.

Za svinjsko pečenje uzima se meso od hrpta ili buta, dobro se osoli i pospe kimljenom, a može se i naribati sa tučenim češnjakom. Stavi se u mast, kojoj se doda malo vode i peče se u pećnici uz stalno zalijevanje. Za but je potrebno, da se kod umjerene vatre peče 2 sata.

Ako se peče meso sa kožicom, onda se metne u posudu najprije kipuće vode. U to se metne osoljeno i sa kimlom posuto meso ali tako, da je kožica okrenuta dolje, tako da se u toj vodi kožica kuha. Onda se meso okrene, da kožica dođe gore, ureže sa oštrim nožem kožicu uzduž i popreko u jednake kocke. Stavi se u pećnicu dok ne porumeni i dok kožica ne postane prhka.

## 57. ODOJAK.

Mladi odojak se dobro opere, osoli izvana i iznutra, i stavi u tepsiju sa leđima gore. Noge se pričvrste na donji dio tijela. Mora se peći kod umjerene vatre uz stalno mazanje slaninom i to 2 — 3 sata. Nesmije se vodom zalijevati, jer bi kožica od pare postala mekana. Uha i rep se obično zaviju u papir, da se ne bi previše isušili. Servira se topao i hladan.

## 58. SVINJSKI KOTLETI PEČENI.

Od kotleta se odreže dole kost (hrptenjača) i očisti se od kožice, posoli i pospe kimljenom, te se stavi u tepsiju sa malo masti i malo vode peći, te se meso često zalijeva.



## 59. PRŽENI KOTLETI.

Svinjski kotleti narežu se, tuku, sole, izvaljaju u brašno, jaje i mrvice i prže se na vrućoj masti.

## 60. NABODENA SVINJETINA.

1 kg mesa (Scherzl) lijepo se opere i sa krpom osuši, te natrlja dobro sa soli. ½ peršina, ½ mrkve, ⅛ celera i 1/2 kiselog krastavca reže se u rezance i meso se sa tim nabode gusto i izmjenično, ali treba nastojati, da se jednako preko cijelog mesa nabode. Međutim se nareže ½ kg luka i prži ga se na 10 dkg masti. Meso se metne na luk i pirja sa malo vode. Kada je napola pirjano, doda se k tome preostale ½ mrkve, ½ peršina, ⅛ celera i 1/2 krastavca rezana u tanke ploške i pirja se dok sve postane mekano. Meso se izvadi, a umaka se protisne kroz sito. Meso se lijepo izreže u prst debele ploške i zalije sa umakom.

## 61. SVINJSKA GLAVA.

Glava od mlade svinje raspolovi se, izvade se zubi, oči i mozag, opere se dobro sa toplom vodom. Sa očišćenim korijenjem i to ¼ celera, 1 peršin, 1 mrkva, 1 poriluk, soli i 10 zrna papra kuha se u 2½ — 3 l vode 1¼ — 1½ sati, a tada bi moralo meso biti sasvim mekano.

Međutim se nariba 8 dkg hrena, doda 1 do 2 kocke šećera, malo soli, 1/16 l octa, pomiješanog sa malo vode ili juhe. Kada je glava mekana, meso se skine sa kostiju, složi na zdjeli i servira sa hrenom.

## 62. SVINJSKA PISANA PEČENKA.

¾ kg pisane pečenke od svinjetine očisti se od kožica, osoli i pospe sa kimljenom i zavije u mrežu. Na masti se isprži fino kosani luk i malo zelenog peršina, stavi na nju pisana pečenka i peče se u pećnici ¾ sata uz polijevanje vodom.

## 63. SVINJSKI GULAŠ.

3/4 kg svinjetine izreže se u kocke. Međutim se na 2 žlice masti pirja 1 glavica fino kosanog luka, doda crvene paprike, malo tučenog kimljena i soka ili pekmeza od rajčica. K tomu se doda izrezana svinjetina i pirja se uz dolijevanje vode, dok postane meso mekano. Onda se zapraši sa 1 žlicom brašna i dolije još vode i ostavi da prokuha. Može se dati također 1/4 kg u kocke rezanog krumpira.

## 64. SVINJSKA JETRA.

Jetra se očiste od kožice i stave na kratko vrijeme u mlijeko, onda se režu u tanke ploške. Međutim se nareže u kolute luk i prži na masti, kad je luk žut, stave se na njega jetra. Potrebno je da se uzme veća tava, da jetra budu rasprostranjena, a ne da leži jedan komad na drugom. Jetra se prže samo nekoliko minuta. Kad su pržena, pospu se sa paprom, soli i eventualno majoranom.

## 65. SVINJSKI BUBREZI.

Pripravljaju se na isti način kao i jetra, a može ih se, kad su već prženi, na luku zaprašiti sa crvenom paprikom, dodati 2 dl vrhnja i onda osoliti.

## 66. HLADETINA.

Svinjske nožice, kožice, komad glave, uho, rep, metne se u lonac sa vodom tako, da meso bude pokriveno, osoli se i dade kuhati. Kad je već neko vrijeme kuhalo, doda se 10 zrna papra, 3 kriške češnjaka, 2 mrkve, 2 peršina i ostavi da kuha, dok meso bude sasvim mekano. Onda se meso izvadi iz juhe, složi u manje komadiće u duboke tanjure, preko mesa se procijedi juha i ostavi do drugog dana dok se skruti. Servira se sa octom i uljem.

## 67. SARMA.

1/2 kg svinjetine, 1/4 kg govedine, samelje se na stroju, doda k tome sitno rezane slanine, malo riže, soli i papra. Onda se umota



malo od te mase u list kiselog zelja. Od 2 žlice masti i brašna napravi se zafrig, zalije vodom i sarma se poslaže unutra, te pusti kuhati. Dobro je dodati k tome malo suhog mesa ili 1 dl vrhnja.

## 68. NADJEVENI SVINJSKI POPEČCI.

Od svinjskog buta izrežu se fini popečci, tuku se, osole i nadjenu sa slijedećim nadjevom: Masnije meso koše se, doda k tome papra, korice od limuna i soli. To se stavi na popečke, onda se saviju, pričvrste sa čačkalicom, umoče u jajetu i brašnu i peku se na vrućoj masti. Serviraju se sa gorušicom, rižom ili pireom od krumpira.

## 69. SAMOBORSKI KOTLETI.

Na masti se uprži 2 — 3 zubića sitno kosanog češnjaka. Onda se na to metne osoljene i malo tučene kotlete i lijepo se ispeku sa obadvije strane.

## 70. SVINJSKI KOTLETI SA KELJEM.

3/4 kg svinjskih kotleta narežu se. Kotleti se na kraju malo urežu, istuku i osole. Onda se umoče u brašno, samo na jednoj strani i ispeku brzo najprije na brašnom posutoj strani, onda na drugoj strani. Od 1 velike glave kelja uzmu se veliki listovi, zaliju se kipućom slanom vodom, iz koje se izvade nakon 2 — 3 minute. Listovi se na daski izravnaju, deblja rebra na listovima se izrežu i u svaki list se umota po jedan prženi kotlet, te se sa koncem sveže. Međutim se prži na 5 dkg masti, 1/4 kg rezanog luka svijetlo žuto, zatim se doda malo vode ili juhe, te 1 žlica pekmeza od rajčica, eventualno nešto paprike i pirja se, dok luk bude mekan. To se pasira kroz sito, pusti da zakuha, i unutra se stave kotleti i pirjaju se 1/2 — 3/4 sata. Na kraju se doda 1/8 l vrhnja.

## 71. GULAŠ OD KOBASICA.

30 dkg fino kosanog luka prži se na 10 dkg masti, pa se doda k tome 1 zubić zdrobljenog češnjaka, na vrhu noža kimljena i malo

soli. Onda se taj prženi luk zalije sa ⅛ l vode i stavi unutra 10 dkg dobro opranih i na komade izrezanih rajčica, te se dalje pirja. Kada nestane vode, dolije se još 1 — 2 puta po ⅛ l vode. Pošto je luk već nakon tog postupka sigurno mekan, doda se prema okusu paprike i stavi unutra 1 kg na kocke rezanih krumpira, dolije još ½ l vode, soli i kuha polagano. Kad su krumpiri na pola mekani, stavi se unutra 1 zelena paprika rezana u rezance i 2 para u 1 cm debele ploške rezane frankfurtske kobasice, te malo sitno kosanog zelenog peršina. Nakon toga se sve kuha oko 10 minuta, u kojem vremenu su krumpiri vjerojatno već mekani, makne se sa vatre i pokriveno pusti da stoji 5 — 10 minuta.

## 72. PEČENI MLADI SVINJSKI BUT SA RAJČICAMA.

Svinjski but uzme se bez kožice, pa ga se nabode slaninom, osoli i nariba crvenom paprikom. Najprije se metne u tepsiju sa onom stranom, koja je nabodena u mast sa nešto vode i pusti se pokriveno ½ sata peći. Onda se skine poklopac i zalije se sa razrijeđenim pekmezom od rajčica i uz marljivo polijevanje peče se u vlastitom soku 2 — 2½ sata.

## 73. SEGEDINSKI GULAŠ.

60 — 80 dkg svinjskog mesa izreže se na male kockice, pospe se sa soli, dosta crvene paprike i kimljena. Tako se ostavi da malo stoji. Onda se pirja 10 dkg u kolute rezanog luka, doda k tome meso, ostavi da 10 — 20 minuta pirja, prelije sa toliko vode, da meso bude pokriveno i pusti daljnjih 30 minuta pirjati. Onda se doda ½ kg sirovog kiselog zelja i pirja se dok sve postane mekano.

## 73a. SVINJETINA SA JABUKAMA I RIŽOM.

Najprije se kuha 20 dkg riže u dosta kipuće slane vode 18 minuta. Zatim se riža ocijedi na situ i pomiješa sa kao jaje velikim komadom maslaca i 2 žlice ribanog sira. Svinjski filet razreže se u 1 cm debele ploške, soli i umoči u brašnu. Iz 3 prhke jabuke izdube se sredina, u kojoj se nalaze koštice, nakon toga se ogule i režu također u 1 cm debele ploške. Zatim se meso peče nekoliko minuta na maslacu, dok se lijepo zarumeni, a onda se u istom maslacu peku



i ploške jabuka ali oprezno, jer se lahko raspadaju. Na zdjelu se složi izmjenično meso, jabuke i riža i sve se prelije sa mašću od pečenja.

## 74. UVIJENI SVINJSKI KOTLET.

Za ovaj način priredbe meso se ne razreže po duljini skroz, nego se istuče, da se dobije široka ploha, koja se namaže sa slijedećim nadjevom: Jedan mali fino kosani luk uprži se i pomiješa sa 1 žlicom sitno kosanog peršina, malo soli, majorana, jednim jajetom i 3 dkg u maslacu uprženih mrvica. Kad je meso sa time namazano, savije se i sveže, te metne u tepsiju na dno, na koje se stavi u maslacu pržene kockice celera, peršina, luka, mrkve. Meso se zatim pokrije sa nekoliko ploški slanine, doda jedna žlica vode na korijenje i peče u pećnici kod srednjeg plamena. Čim se slanina ozgor uprži, skine ju se sa mesa i meso se peče uz češće dolijevanje vode ili juhe, dok je pečeno. Pečenje se zatim razreže, obloži sa prženom slaninom i prelije sa pasiranim umakom gore navedenog korijenja, kojoj se doda još malo pekmeza od rajčica.

## 75. SVINJSKI FILET U LISNATOM TIJESTU.

Za 2 fileta treba lisnato tijesto od 10 dkg kravljeg sira, 10 dkg maslaca i 10 dkg brašna, koje se zamijesi i ostavi na hladnom mjestu da počiva. Međutim se napravi nadjev na taj način, da se jedan mali kosani luk, nešto kosanog zelenog peršina, nekoliko lisnato rezanih pečurki, na maslacu pirjaju i malo osole. To se namaže na meso, koje se na obje strane samo malo peče. Tijesto se tanko razvalja i umota tako oko mesa, da namazana strana mesa dođe gore, a tijesto s onom stranom gdje je slijepljeno prema dole. To se stavi u mokru tepsiju, namaže sa razmućenim jajetom, a ozgor se napravi mreža od tijesta i peče se u pećnici kod jake vatre 20 — 25 minuta. Od ostataka tijesta mogu se speći maleni prutići. Servira se sa finim varivom ili madeira umakom.

## 76. PEČENA JANJETINA.

Janjetina se peče i priredi na isti način kao i teletina. Dobro je janjetinu prije nego se dade peći oprati u mlijeku.

## 77. PUNJENA JANJEĆA PRSA.

1 kg janjećih prsa dobro se opere i osuši, onda se kožica uporedo sa rebrima prereže tako, da se načini kesa koja se nadjene sa slijedećim nadjevom: 30 dkg teletine, 1 jaje, 2 žlice ulja ili rastopljenog maslaca, ½ namočene žemlje, malo papra i soli. Meso se samelje također sa žemljom, sve se dobro promiješa sa gore navedenim pridodacima. Na 2 dkg maslaca napravi se zafrig od 2 dkg brašna, zalije sa 1/16 l mlijeka i doda se također k mesu. Time se dobro ispune prsa i otvor se sašije. Onda se na tavi stopi 10 dkg masti ili ulja i kad je vruća, stavi se janjetina unutra, ali tako da rebra budu okrenuta prema gore i stavi se u predgrijanu pećnicu. Nakon 15 do 20 minuta okrene se meso na drugu stranu i peče se uz češće zalijevanje vodom ili juhom. Nakon 1 do 1¼ sata izvadi se meso iz tave, mast se procijedi, k istoj se doda kao orah veliki komadić maslaca, nešto juhe ili vode. K tome se servira miješana salata, kompot ili pečeni krumpir.

## PERAD

## 78. PEČENI PILIĆI.

Pilići se očiste, operu i osole te se metnu u vruću mast, stave u pećnicu, te se peku uz češće polijevanje sokom. Najprije se peče tako da pilići leže sa leđima okrenuti prema gore, a nakon ¼ — ½ sata okrenu se na drugu stranu i peku dok postanu mekani.

## 79. PIRJANI PILIĆI.

Pilići se očiste i operu, te se razrežu na komade. Na 2 pune žlice masti pirja se 1 glavica fino kosanog luka, doda se k tome razrezane u komade piliće i dalje se pirja; prije nego što su sasvim gotovi, posoli ih se.

## 80. PRŽENI PILIĆI.

Pilići se očiste, operu, izrežu u komade i osole. Onda se uvaljaju u brašno, jaje i mrvice, te se prže na vrlo vrućoj masti, dok postanu svijetlo žuti. Da budu lijepo prženi, treba uzeti dosta masti, koja se kasnije može upotrijebiti za variva.



## 81. NADJEVENI PILIĆI.

Pilići se očiste, operu i osole. Na prsima se polako odijeli kožica od mesa i na to mjesto se utisne slijedeći nadjev: Pileća jetra se skošu, k tome se doda 2 u mlijeku smekšane i istisnute žemlje, koje je najbolje samljeti na stroju. Onda se doda 1 jaje, 1 dkg masti, malo soli, papra i malo fino kosanog zelenog peršina. To se sve dobro promiješa, nadjene u otvor i sašije. Tako pripremljene piliće stavi se u tepsiju, u koju se metne 3 dkg masti i peku se uz češće zalijevanje sokom ¾ do 1 sat.

## 82. PILEĆI PAPRIKAŠ.

Pilići se očiste, operu, razrežu u komade i osole. Na 2 žlice masti pirja se 1 glavica fino kosanog luka, pa se doda na vrhu noža slatke crvene paprike, stavi unutra piliće i pirja se uz malo dolijevanje vode, dok postanu mekani. Onda se zapraše sa 2 žlice brašna i kad malo zažuti, zalije se sa 2 dl vode i pusti da provrije. Prije serviranja doda se 1 dl vrhnja. U ljetno doba može se staviti unutra i 2 zelene paprike.

## 83. KOKOŠ SA MAJONEZOM.

Kokoš se skuha u juhi. Onda se izvadi iz juhe, skine sa kosti i meso se samelje na stroju. Na 1 — 2 žlice masti pirja se ½ glavice fino kosanog crvenog luka i malo fino kosanog zelenog peršina. K ovom se doda samljeveno meso i malo papra, te se dalje malo pirja. Onda se meso po volji složi na zdjelu i prelije sa majonezom.

MAJONESA: 5 žutanjka miješa se sa 1 dl ulja pjenasto, onda se doda 1 dl juhe, u kojoj je bila kuhana kokoš, sok od pola limuna, soli i papra i miješa se na vatri dok ne zakipi. Kad zakipi, skine se s vatre i miješa dalje dok ne zgusne i odna se prelije preko već pripravljene kokoši. Kokoš se može preliti sa majonezom, bez da ju se samelje i pirja, nego se samo skine sa kosti, složi na zdjelu i prelije majonezom.

## 84. PEČENA PATKA.

Patka se lijepo očisti, opere i osoli, i to samo izvana, dočim se iznutra nariba sa malo soli, eventualno i majorana. Ako je patka masna, stavi se u tavu samo malo vode, jer patka pušta mast, a ako nije masna, mora se dati i malo masti i peče se uz češće zalijevanje sokom 1 sat. Vrlo je dobro patku prije pečenja umotati u maslacem namazani papir, koji se nešto ranije skine, da se patka još u pećnici malo peče, da dobije lijepu boju.

## 85. PEČENA GUSKA.

Sa guskom se postupa isto kao i sa patkom, samo ako je guska masnija, probode se koža viljuškom da izađe mast, koja se onda ocijedi. Kod guske kao i kod patke odrežu se vrat, krila, noge, koje se ne peku, nego se upotrebljavaju za juhu.

Tovljena guska isto se ne peče cijela. U tom se slučaju skine koža, koja se rastopi u mast. Obično se peku samo batci, prsa se stave u rasol, a ostali dijelovi se upotrijebe za juhu od sitniša.

## 86. PIRJANA GUSKA.

Guskina prsa i batci pirjaju se na 2 žlice masti sa 1 glavicom fino kosanog luka, nakon čega se onda osoli, zalije ili sa vodom ili sa bijelim vinom. Kad je pirjano, meso se izvadi i izreže na manje komade. Luk i sok protisne se kroz sito, doda malo limunovog soka i prelije preko mesa.

## 87. GUŠČIJA JETRA.

Jetra se dobro operu, osuše krpom i stave na dosta guščije masti da se peku. U mast se može dodati malo crvene paprike. Jetra se ne sole prije, nego što su pečena.

## 88. GUŠČIJA PRSA.

Meso se od prsa samelje. K tome se doda ½ glavice fino kosanog prženog luka, 1 jaje, ½ smekšane i pasirane žemlje, soli i papra. Meso se složi natrag na prsnu kost, pritisne dobro



i pospe ili sa mrvicama ili namaže sa razmućenim jajetom i peče se u pećnici. Prije serviranja prelije se sa 1 dl vrhnja i pusti da još jednom zavrije.

## 89. PUNJENI GUŠČIJI VRAT.

Koža se skine sa vrata i na jednom kraju se sašije. Onda se puni sa samljevenim mesom, pripravljenim kao i za guščija prsa, a može se uzeti ili guščije meso ili goveđe i svinjsko meso miješano. Vrat se dobro napuni, ne prečvrsto, sašije i peče na masti u pećnici uz češće zalijevanje vodom. Kada je pečeno, reže se u ploške. Može se servirati i hladno sa umakom od hrena.

## 90. PEČENA PURA.

Pura se peče na isti način kao i patka ili guska, samo je pura mnogo tečnija od purana. Servira se najčešće sa mlincima.

## 91. PEČENI KOPUN.

Kopun se lijepo očisti, opere, dobro ga se iznutra i izvana osoli, natrlja sa fino kosanim peršinom i maslacem od sardelica, umota se u papir namazan sa maslacem i tako ga se u pećnici peče, dok dobije lijepu boju. Može se peći a da se ne umota u papir, ali se onda mora jako paziti i najprije češće mazati sa maslacem, a onda zalijevati sa sokom. Kopun se peče 1¼ sata. Kopun se može i prije pečenja obložiti sa slaninom.

## 92. KOPUN U UMACI OD VRHNJA.

Kopun se nakon što je dobro očišćen, opran i izvana i iznutra dobro osoljen, umota u slaninu. Onda se na 2 žlice masti stavi u rezance rezano zelenje, 1 mrkva, 1 peršin, ½ celera, 1 lovorov list, luk, 1 čaša vina, 1 čaša vode, malo octa, papra, malo muškatovog oraha, te malo fino rezanog limuna. To se sve zajedno sa kopunom pirja, dok kopun postane mekan. Kada je kopun mekan, izvadi se napolje, soku se primiješa 1 žličica brašna i 3 dl vrhnja, pusti da zavrije, protisne kroz sito i zalije preko u komade

rezanog kopuna. Mogu se još u umaku dodati na fino kosanom luku i peršinu pirjane pečurke.

## DIVLJAČ

### 1. RASOL.

U 2½ l vode stavi se ¼ l octa, te u ploške rezane 2 mrkve, 2 peršina, 1 celer, 2 — 3 lovorova lista, 1 veći luk, 10 — 15 zrna papra i soli, te se kuha pola sata. Rasol se mora ohladiti i nakon toga se u njega stavlja meso i to tako, da meso bude uvijek sa rasolom pokriveno.

### 2. PEČENI ZEC.

Mladog zeca nije potrebno dati u rasol, nego se nakon čišćenja od kožice dobro opere, uzme samo hrbat i stražnje noge, osoli, papri, nabode slaninom i dade na vruću mast u pećnicu peći. Kada je pečen, zalije se sa 2 dl vrhnja.

### 3. PEČENI ZEC IZ RASOLA.

Zečji hrbat i stražnje noge dobro se očiste od kozica i stave u rasol. Nakon 3 dana izvadi se iz rasola, nabode slaninom i stavi u vruću mast i peče u pećnici. Onda se zelenje iz rasola metne na mast, na kojoj se zažuti 2 — 3 kocke šećera i pirja se dok postane mekano. Nakon toga se zapraši brašnom i kad zažuti, zalije se rasolom i kuha. Kada prokuha, umaka se pasira, doda malo limunovog soka, 1 dl vrhnja i unutra se stavi izrezani pečeni zec. Servira se sa okrugljicama od žemlje ili sa roščićima od krumpirovog tijesta.

### 4. PEČENI ZEC NA DRUGI NAČIN.

Zečji hrbat i stražnje noge se dobro operu i očiste od kožice, natrlja se uljem i sokom od limuna i ostavi se da tako leži 2 sata. Nakon toga se soli, papri i nabode prilično gusto sa 15 dkg u ½



cm široko rezanom slaninom. U ploške rezano ½ peršina, 1 mrkva, ¼ celera i 5 dkg luka, pirja se na 8 dkg masti. Zatim se metne u tepsiju zec i to tako, da se noge točno na kraju hrpta odrežu i tako se na kraj vrata postave, da noge pridržavaju hrbat. Uz neprestano zalijevanje sa vlastitim umakom, kojoj se doda 1 lovorov list, nekoliko zrnca papra, malo vode ili juhe, peče se zec u pećnici. Nešto prije nego što je potpuno pečen, izvadi se pečenje iz umake, u umaku se stavi žlica ukuhanih brusnica i ⅛ l kiselog vrhnja pomiješanog sa 2 dkg brašna i pasira se kroz fino sito. Umaci se prema ukusu doda još malo soli i limunovog soka i zatim se zec u istoj još 15 minuta peče. Služi se sa rezancima, okruglicama od žemlje ili krumpirima.

### 5. PIRJANI ZEC.

Pirjani zec pravi se isto kao i pečeni, samo što se razreže na komade i pirja sa zelenjem iz rasola.

### 6. PAPRIKAŠ OD ZECA.

Očišćeni zec dobro se opere i izreže u komade, osoli se i pospe paprikom. 1 žlica masti, 2 velika u tanke ploške rezana luka i zec stave se u tavu i pirjaju se najprije u vlastitom soku, a onda se doda malo juhe i pirja, dok postane sve mekano. Kad je mekano, odnosno prije nego što se servira, doda se k tome ½ l vrhnja, u koji se umuti 1 žličica brašna.

### 7. PAŠTETA OD ZECA.

½ kg sirovog mesa od zeca samelje se i pomiješa sa 30 dkg samljevenog telećeg mesa, 30 dkg koštanih možđana, 2 jelen gljive, 6 pečurki, 1 peršin, 2 kriške žemlje namočene u crvenom vinu, 4 žutanjka, soli, papra, mirodije. Sve se dobro pomiješa i peče u pećnici.

### 8. PASTETA OD ZECA NA DRUGI NAČIN.

Za ovu pastetu se može upotrijebiti i prednji dio zeca. Dosta luka stavi se pirjati, zajedno sa mesom i vinskim octom, dok bude tako mekano, da se odvaja od kosti. Onda se kosti odstrane i meso

se samelje na stroju. K tome se doda u mlijeku namočenu žemlju, malo gorušice, mirodije, 3 žutanjka i snijeg od 3 bjelanjka, limunovog soka, te u kocke izrezana slanina. Oblik za pastetu obloži se tankim ploškama slanine, masu se stavi unutra i kuha 1 sat u pari. Servira se hladno.

### 9. SRNEĆI HRBAT.

Srneći hrbat se očisti kao i zec, stavi u rasol, obloži sa slaninom i peče isto kao i zec.

### 10. SRNEĆI BUT.

Srneći but izvadi se iz rasola, očisti od kožica i najprije se pirja sa lukom i zelenjem iz rasola ½ sata, a onda se tek stavi u pećnicu peći i zalije sa vrhnjem kao i zeca. Razumije se, da se but dobro nabode slaninom i posoli.

### 11. PEČENA SRNA.

Mlada srna peče se bez da ju se prije stavi u rasol. Komad koji se želi peči, poškropi se sa sokom od limuna, nabode slaninom, posoli i zavije se u mašću, maslacem ili uljem natopljen papir i stavi u pećnicu peći uz često polijevanje sokom. ¼ sata prije serviranja skine se papir, da bi nabodena slanina dobila lijepu boju. Kad je mekano, razreže se u komade, zalije sa preostalim sokom. Servira se sa ukuhanim brusnicama.

### 12. POPEČCI OD SRNETINE SA MAKARONIMA.

Popečci od srnećeg mesa istuku se, posole i posipaju sa paprikom, nabodu sa slaninom i onda se na vrućoj masti na obje strane ispeku. Međutim se sprži jedan veći fino kosani luk, zalije sa ¼ l bijelog vina, ½ l juhe ili vode, kojoj se doda 1 kockica magi-a i to se nekoliko minuta kuha, pa se ta umaka nakon toga kroz sito pasira. Zatim se doda vrhnja, eventualno malo soli i paprike prema ukusu. Servira se sa kuhanim makaronima.



### 13. NADJEVENA PRSA OD JELENA.

Prsa od jelena ostave se malo da odleže, onda se očiste i nadjenu sa slijedećim nadjevom: Fino oprana jetra i slanina samelju se na stroju, k tome se doda 1 namočena žemlja, 1 jaje i paprika. Nadjevena prsa se saviju kao rulada i dobro se svežu. Onda se preliju sa malo vruće vode, doda dosta maslaca i u tome se polagano pirja. Za vrijeme pirjanja doda se k tome 1 peršin, 1 lovorov list, 1 kosani luk i 20 dkg pečurki.

## DIVLJA PERAD

### 14. FAZAN.

Fazana se ostavi nekoliko dana neočupanog da visi. Nakon toga ga se suhog očupa od perja, izvadi sve iznutra i dobro sa čistom krpom izsuši. Nabode se slaninom, osoli i obloži sa u duge ploške rezanom slaninom, sveže i dade u pećnicu peći, pri čem se marljivo zalijeva. Pri kraju pečenja mora biti jača vatra, da bi unatoč slanine postalo pečenje lijepo žuto. Servira se sa kompotom, brusnicama ili pirjanim crvenim zeljem.

### 15. DIVLJA PATKA.

Mlada divlja patka ostavi se nekoliko dana da stoji, onda se očisti, iznutra i izvana nariba sa soli, paprom, limunovim koricama i sokom i peče se na masti ili maslacu. Ako je patka stara, stavi se u rasol. Iz rasola se nabode slaninom i stavi sa 2 žlice masti u pećnicu. Može se polijevati sokom iz rasola, a na koncu dodati 1 dl vrhnja.

### 16. DIVLJA GUSKA.

Divlja guska se priređuje na isti način kao i patka.

### 17. JAREBICE.

Mlade jarebice se lijepo očiste i osole. Zaviju se u slaninu i tako peku. Ako su starije, onda se nabodu sa slaninom, pa najprije pirjaju, a onda peku.

## 18. PREPELICE.

Prepelice se očupaju, očiste i nasole. Onda se oblože ploškama od slanine i da slanina ne bi spala, sveže se koncem. U tepsiju se metne malo masti i prepelice se stave u pećnicu peći uz češće zalijevanje sokom, u koji se doda malo vode. Kada su pečene, skinu se konci i prepelice se izrežu na lijepe komade. U sok se doda 1 žlica brašna, kad se zarumeni doda se 1 dl vode, 1 dl vrhnja, te sok od ½ limuna, pa se time preliju prepelice. Inače se prepelice mogu prirediti isto kao i jarebice. Serviraju se sa pirjanom rižom i kompotom od brusnica.

## 19. ŠLJUKA.

Šljuka se očisti i nasoli. Načini se nadjev kao i za piliće i peče se na masti uz često zalijevanje. Servira se brusnicama.

## 20. ŠLJUKA NA DRUGI NAČIN.

Šljuka se očisti i obloži sa slaninom kao i jarebice i peče u pećnici. Nešto prije nego što je potpuno pečen, izvadi se pečenje nim peršinom, lukom, slaninom i nešto mrvica prži, onda se doda vrhnje, soli i papra i pusti da zakuha. Hrpice ovog tako zvanog šljukinog blata stave se na svijetlo pržene ploške žemlje i s time se garniraju lijepo narezane šljuke. K tome se servira kompot.

# RIBE

## 1. MODRO KUHANA RIBA.

Za to je najbolje upotrijebiti pastrvu, štuku, smuđa, kečigu ili lososa.

Najprije se kuha slana voda sa ploškama luka, paprom i lovorovim lišćem. Ribi sa koje se očiste ljuske izvadi se utroba i dobro se opere. Onda se riba osoli, stavi na zdjelu i pospe sa jakim octom, uslijed čega koža postane modra. U kipuću slanu vodu metne se oprezno riba, ali tako, da je cijela pokrivena vodom. Kad joj



oči iskoče, znači da je riba kuhana, što je kod malih riba već nakon nekoliko minuta, pa se stoga mora paziti, da se ne raskuha. Veće ribe trebaju za kuhanje ¼ — ½ sata.

## 2. KUHANA RIBA.

Riba se očisti od ljuske, izvadi utroba, dobro opere i priveže na podložak ili umota u tanku krpu i stavi u vodu, u kojoj se je prije skuhalo zelenje i to 2 mrkve, 2 peršina, 1 veći crveni luk, soli, cijeli papar, malo octa i limunovog soka. Riba se kuha na kraju štednjaka ¼ sata. Pozna se da je kuhana po tom, što joj iskoče oči kao bijele kuglice. Ovako kuhana riba može se jesti topla, prelivena sa vrućim maslacem ili hladna sa majonezom. Riba se kuha tako, da su joj leđa prema gore okrenuta.

## 3. PEČENA RIBA.

Riba se očisti i osoli, zatim se metne na vruću mast u pećnicu i peče. Kad je pečena, može se preliti vrućim maslacem. Može se peći umjesto na masti, na maslacu i prije serviranja preliti sa 1 dl vrhnja i staviti još malo u pećnicu.

## 4. PEČENA RIBA NA DRUGI NAČIN.

Riba se očisti, prereže po duljini, natrlja sa soli i crvenom paprikom, stavi dosta maslaca i tako u pećnici peče.

## 5. PRŽENA RIBA.

Riba se očisti, izreže u popečke, osoli, umoči u brašno, jaje i mrvice i peče na vrućoj masti. Na taj način mogu se prirediti sve riječne ribe, ali najbolja je somovina.

## 6. ŠARAN PEČENI.

Peče se isto kao gore navedena pečena riba.

## 7. ŠARAN NA PAPRIKI.

Šaran se očisti, opere i zareže na hrptu na 2 — 3 mjesta i u ta mjesta stavi se fino kosanog češnjaka i zelenog peršina. Na 2 žlice masti pirja se 1 glavica fino kosanog luka, kad je žut, doda se malo crvene paprike, i stavi na to osoljeni šaran, te se metne u pećnicu peći uz češće zalijevanje. Kad je mekan, izvadi se na tanjur, sok se protisne kroz sito, doda malo pasirane rajčice i 1 dl vrhnja, pa se pusti da ponovo zakuha. Servira se sa krumpirom.

## 8. ŠARAN NA ŽIDOVSKI NAČIN.

Šaran se očisti, izreže na komade i posoli. Međutim se skuha dosta u tanke ploške rezanog luka (na 1 kg ribe 7 — 8 glavica luka). Kad je luk mekan, metne se soli, papra i 2 — 3 kocke šećera. Onda se stavi unutra šaran i kuha se dok bude mekan od prilike ¼ sata. Kad je šaran mekan, izvadi se na zdjelu i lijepo složi. Kuhani luk i voda protisnu se dobro kroz sito, time se prelije riba i stavi na hladno mjesto, da se umaka stisne.

## 9. ŠARAN SA SARDELAMA.

Šaran se očisti, izreže u komade i posoli. U tepsiju se stavi maslac, fino kosani luk, peršin i to se malo prži. Onda se na to stavi šaran i 10 dkg fino kosanih sardelica, ozgor se dade komadić maslaca i stavi se u pećnicu peći. Kad je šaran pečen, pomiješa se 2½ dl vrhnja sa 1 žlicom brašna, prelije preko šarana, pusti da prekipi i odmah se servira.

## 10. SMUDJ SA GLJIVAMA.

Smudj se očisti, razreže u komade, osoli i uvalja u brašno, te se naglo ispeče sa obadvije strane na 2 žlice masti. Kad je smudj zarumenjen, izvadi se i na istoj masti pirja se fino kosani zeleni peršin, luk i nekoliko u tanke ploškice narezanih gljiva. Kad su gljive mekane, zapraši se sa žličicom brašna, zalije sa malo vode i doda sok od ½ limuna. Onda se stavi unutra ponovno ribu i pusti da još malo kuha.



## 11. PEČENA KEČIGA.

Kečiga se najprije pofuri kipućom vodom, da se koža lahko skine. Kad je koža skinuta, otvori se kečiga i izvadi utroba, te se opere i posoli. Na tepsiju se stavi dosta maslaca, složi u ploške narezani sirovi krumpir i na taj krumpir se metne kečiga i stavi se u pećnicu. Kada je kečiga pečena, prelije se sa 1 dl vrhnja i još malo ostavi u pećnici. K tome se servira zelena salata.

## 12. BRODETO.

Na ulju se prži u ploške rezani luk, dok bude proziran. Onda se doda fino kosani peršin, malo fino kosanog češnjaka, pasirane rajčice ili pekmez od rajčica, cijeli papar i 1 lovorov list. Razne vrste morske ribe (tamne ribe se malo prefrigaju, da postanu svijetlije na pr. tunina), metnu se unutra, doda se soli i 1 žlica vinskog octa i kuha se 20 minuta. Ne smije se miješati nego samo tresti. Ako se uzima pekmez od rajčica, uzme se 2 žlice i razrijedi se vodom.

## 13. MARINIRANI SLEĐEVI.

Sleđevi se dobro operu i ostave 1 dan u vodi, kojoj se doda malo mlijeka. Slijedeći dan izvade se kosti i to tako, da se kroz sredinu trbuha prerežu i onda kod repa cijela kost izvuče, glava se također ostavi, a sleđevi se režu u komade. Onda se u tanke ploške izreže dosta luka, mrkve, doda se k tome papra u zrnu, lovorovog lišća, 6 — 7 jabuka rezanih u rezance. To se sve složi u staklenku. Onda se prokuha dosta octa, stavi unutra 1 žlica ulja, 1 žlica šećera u prahu i kad je hladno, zaliju se time sleđevi, flaša se sveže i ostavi da nekoliko dana stoji. Ako imade u sleđevima mlijeko, ovo se sa nožem iz kožice istisne i sa octom pomiješa. Ikra se ne marinira.

## 14. MARINIRANA RIBA.

Riba se izreže u lijepe ploške, osoli, umoči u brašno i ispeče na vrućem ulju. Kad je pečena, složi se u porcelansku zdjelu. Na ulju se pirja 1 glavica tanko rezanog luka, u ploške rezana mrkva,

peršin i celer, doda se 2 lovorova lista i nekoliko zrna papra. Kad je zelenje mekano, dolije se 1 dl vode, 1 dl bijelog vina, 1 dl octa, sok od ½ limuna i soli. Kad se ohladi, prelije se time riba i ostavi na hladnom mjestu dan - dva. Najbolje je za tu svrhu upotrijebiti tunjinu.

### 15. BAKALAR.

Bakalar se stavi u vodu, da se 1 — 2 dana moči. Onda ga se opere i kuha, dok postane mekan. Međutim se izreže ½ kg krumpira na ploške, a bakalar se također izreže u male komade. Na ulju se prži nekoliko zubića fino kosanog češnjaka i malo mrvica i to u tepsiji. To s ostavi na dnu tepsije, a nato se stavi jedan red krumpira, pa jedan red bakalara, dok se sve složi. Svaki red se osoli, papri i prelije vrućim uljem. Onda se peče u pećnici, dok je krumpir mekan.

### 16. MORSKE RIBE.

Morske ribe peku se na ulju ili na ražnju. Ribe koje imaju tvrdu ili hrapavu kožu moraju se oguliti. Dobro je morske ribe prije uporabe staviti na ½ — 1 sata u mlijeko.

### 17. MORSKI LIST.

Ribi se ogule koža, razreže se u dva dijela uzduž hrptenjače. Te dijelove razreže se u nekoliko komada i stavi se na ½ sata u vodu, u koju se utisne sok od 1 limuna. Onda se ribu izvadi, osoli, umoči u brašno, jaje i mrvice i ispeče se na vrućem ulju. Servira se sa ploškama od limuna.

### 18. MORSKI PAUCI.

Morski pauci se najprije dobro očiste, a zatim se kuhaju u slanoj vodi. Zatim se otkinu noge i izvadi se iz ljuske meso, također iz gornjih udova i nogu, te također i sok. Jaja, ono crno i dlakavo baci se. Ostalo meso se stavi u ljusku pauka metne papra, soli, mrvice, fino kosanog peršina, soka od limuna, te ulja i sve te ljuske metnu se na tepsiju u pećnicu, gdje se kratko vrijeme peku i odmah serviraju.



## UMAKE

### TOPLE UMAKE.

### 1. UMAKA OD KOPRA.

Od 1 žlice masti i 2 žlice brašna napravi se svijetli zafrig, u koji se metne sitno kosanog kopra. Zalije se vodom, osoli se i doda 1 dl vrhnja.

### 2. UMAKA OD GLJIVA.

15 dkg fino kosanih gljiva pirja se na 2 žlice masti, zajedno sa malo kosanog luka i peršina. Onda se zapraši sa 1 punom žlicom brašna. Kad malo požuti, zalije se juhom ili vodom, osoli, malo papri i doda 1 dl vrhnja. Od suhih gljiva je dosta 1 — 2 dkg ali se gljive najprije operu i kuhaju u vodi, dok postanu mekane. Za zalijevanje zafriga može se upotrijebiti voda, u kojoj su se kuhale gljive.

### 3. UMAKA OD LUKA.

Na zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna metne se 1 glavica na ribežu naribanog luka, dok malo požuti. Onda se zalije vodom ili juhom, osoli, doda 1 kocka šećera, malo soka od limuna ili malo octa.

### 4. UMAKA OD ČEŠNJAKA.

Na zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna metne se 1 veću glavicu češnjaka, koji se zgnječi i skoše, zalije sa vodom ili juhom, te se osoli, i pusti da prokuha.

### 5. UMAKA OD RAJČICA.

½ kg rajčica razreže se i kuha u vlastitom soku. Onda se pasira. Od 1 žlice masti i 2 žlice brašna napravi se zafrig i zalije sa sokom od rajčica. Doda se onda komad luka, malo soli, 2 kocke

šećera i na koncu 1 dl vrhnja. Kad je umaka gotova, izvadi se luk. Ako se pravi od pekmeza, upotrebi se jedna mala konzerva.

## 6. UMAKA OD KISELIH KRASTAVACA.

3 kisela krastavca samelju se na stroju. Onda se napravi zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna i stave se na to ti samljeveni krastavci, zalije sa vodom, osoli. Na koncu se doda 1 dl vrhnja i pusti da prokuha.

## 7. UMAKA OD CIKLE.

Kuhana cikla se oguli i reže u malene kockice. Od 1 žlice masti i 2 žlice brašna pravi se svijetli zafrig, u isti se stavi cikla, 2 kocke šećera, zalije se sa ½ čaše crvenog vina, osoli i doda nekoliko žlica vrhnja, pusti da prokuha. Ako je pregusta, doda se malo vode.

## 8. FINA UMAKA.

1 puna žlica fino rezanih kiselih krastavaca, isto toliko kaprla, malo kosanog peršina, 7 dkg maslaca, prži se nekoliko minuta, onda se zalije sa malo vode ili juhe i pirja se dok postane mekano. K tome se doda zafrig od 1 žlice masti i 2 žlice brašna, malo soli, bijelog papra i 1 čaša bijelog vina, te se sve prokuha.

## 9. UMAKA OD HRENA SA MLIJEKOM.

2 žlice brašna dobro se pomiješa sa jednim dijelom od ½ l mlijeka i stavi se na vatru. Onda se razrijedi sa ostalim mlijekom i kuha se dok postane prilično gusto. Zatim se k tome doda soli, 3 — 4 kocke šećera, na koncu naribani hren i odmah se servira.

## 10. UMAKA OD HRENA SA ŽEMLJOM.

4 žemlje, od kojih se odrežu korice, režu se u rezance i kuhaju se dobro u juhi, često miješajući. Kad su žemlje raskuhane, miješaju se tako dugo, dok postane glatka kaša. Onda se doda 4



žlice ribanog hrena, soli, komadić maslaca i 2 žlice vrhnja, te se još jednom sve prokuha.

## 11. UMAKA OD GORUŠICE (SENF).

2 cijela jaja, 1 čaša vode, 4 pune žličice gorušice, 1 žlica vinskog octa, 1 žlica šećera u prahu, malo soli, dobro se promiješaju. Onda se na vatri tuče, dok se umaka diže. Dobro je posudu, u kojoj se masa tuče, prije uporabe isprati sa vrućom vodom. Ova umaka može se i hladno rabiti.

## 12. UMAKA OD VLASCA.

Za svaku osobu računa se 1 jaje. Jaja se skuhaju tvrdo, oljušte, ohlade i fino skošu. Jaja se miješaju sa sokom od ½ limuna, malo juhe i za svako jaje ½ žlice ulja. Na koncu se doda 2 velike pune žlice kosanog vlasca.

## 13. UMAKA OD VLASCA NA DRUGI NAČIN.

3 sirova i 3 tvrdo kuhana pasirana žutanjka dobro se miješaju, k tome se doda malo octa, ulja, malo soli i šećera u prahu. Na koncu se doda 1 — 2 pune žlice kosanog vlasca.

## 14. UMAKA OD SARDELA.

2 — 3 sardele očiste se, fino košu i stave na 1 žlicu masti i malo fino kosanog luka, da malo požute. Onda se zapraši sa 2 žlice brašna, zalije vodom ili juhom, pasira i onda se još jednom prekuha.

## 15. UMAKA OD SLEZENE.

Komadić lijepe slezene dobro se opere i fino se istruže iz kožice. Na 1 žlici masti prži se malo fino kosanog luka i zelenog peršina, te se doda strugana slezena. Onda se zapraši sa brašnom, zalije juhom ili vodom, doda soli i 1 žlicu vinskog octa, te još jednom prokuha.

## 16. UMAKA OD VRHNJA.

Fino kosani peršin i fino kosani luk prže se na maslacu, te se onda zaliju sa nekoliko žlica vrhnja, koje se je prije toga dobro razmutilo sa malo brašna. Onda se k tome dolije juhe ili vode i pusti da još jednom prokuha.

## 17. UMAKA OD KAVIARA.

3 žutanjka se pjenasto izmješaju, onda se k tome doda 3 tvrdo kuhana i pasirana žutanjka, sve se dobro pomiješa, doda malo soli, dosta ulja i malo ošećerenog vinskog octa, te nešto kaviara i miješa na pari dok postane gusta. Servira se većinom uz perad ili ribe.

## 18. UMAKA OD LIMUNA.

Malo šećera se zažuti na 5 dkg maslaca, pa se k tome doda 5 dkg mrvica i to se prži. Onda se zalije sa bijelim vinom i sokom od limuna i doda nešto fino kosane korice od limuna ili malo na limunu naribanog šećera, sve se prokuha i pasira.

# HLADNE UMAKE.

## 19. TATAR — UMAKA.

Ova se umaka može prirediti na dva načina.

Prvi način: Napravi se najprije mayonaise, koji se dobro miješa, onda se k tome doda nešto francuske gorušice, malo kaprla (½ dkg), malo kaviara (1 dkg) i dolije vina ili octa, ali tako da ne bude previše rijetko.

Drugi način: Sardelice, kaperli, sitno kosana korica limuna, mali krastavac, peršin i koper, sve se fino koše i metne u mayonaise, pa se doda malo octa i papra.

## 20. KUHANI MAYONAISE.

U loncu stavi se voda na peć da kuha. Na 1 cijelo jaje uzme se pola ljupine od jajeta, ulja, ½ ljupine octa, malo soli i malo



tučenog papra. To se sve dobro miješa u drugoj posudi, koja se stavi u lonac sa kipućom vodom tako dugo, dok mayonaise ne zgusne. Onda se izvadi iz vode, metne malo sitnog šećera i soka od limuna da bude pikantno.

## 21. SIROVI MAYONAISE.

Na 2 žutanjka uzme se 1 dl ulja. Žutanjci se miješaju dok postanu pjenasti. Onda se dodaje kap po kap ulja, neprestano miješajući, dok se potroši cijelo ulje. Onda se metne kap po kap soka od ½ limuna, malo soli i papra. Ako je potrebno da mayonaise bude mekaniji, doda se 1 žlica francuske gorušice.

## 22. UMAKA OD HRENA.

Hren se izriba i stavi ga se malo u pećnicu da izgubi ljutinu. K tome se doda 1 izribana jabuka, 1 dl juhe, sok od 1 limuna, malo soli i 1 žlicu ulja, te eventualno malo šećera.

## 23. BEŠAMEL.

1 žlica maslaca miješa se na pari sa 2 žlice brašna i kad je vruće, prelije sa sa ¼ l mlijeka i malo soli, te se miješa tako dugo dok ne postane gusto. Može se bojadisati neškodljivim bojama.

## 24. CUMBERLAND — UMAKA.

Ova je umaka naročito dobra uz divljač. Uzme se 4 žlice pekmeza od ribizla, 1 žličica engleskog brašna od gorušice, sok od 2 narandže, fino naribana korica od narandže, malo soli i soka od limuna i sve se dobro pomiješa.

## 25. FRANCUSKA UMAKA.

5 sirovih žutanjaka miješaju se sa 1 šalicom od kave ulja, isto toliko rastopljenog bijelog aspika, 1 žličicom rastopljenog ekstrakta od mesa, sokom od 1 limuna malo soli i 4 pasirane sardelice. Kad se je promiješalo, tuče se na vatri dok se počne dizati,

ali nesmije kuhati, onda se tuče na ledu ili u hladnoj vodi dalje dok sasvim ne zgusne. Ako se želi umaka upotrijebiti kao ukras, može se metnuti u formu za tortu na led, onda se dade rezati kao aspik.

### 26. UMAKA OD KRUMPIRA.

Kuhani pasirani krumpir miješa se sa uljem, doda k toj mješavini vode i octa u istim dijelovima, malo fino kosanog luka, zelenog peršina, soli, šećera i naribanog hrena, sve se dobro pomiješa. Može se još na drugi način napraviti: 6 manjih krumpira skuha se, oguli, ohladi i na ribežu izriba. Onda se dobro pomiješa sa 4 žlice ulja, 6 žlice octa, doda k tome 3 u sitne i tanke rezance rezane sardelice. Ako netko voli da umaka bude blaga, može pasirane krumpire pomiješati sa tvrdo kuhanim žutanjcima, fino kosanim peršinom, soli, octom, paprom i uljem.

### 27. HOLANDESKA UMAKA.

5 sirovih žutanjaka pomiješa se sa šalicom ulja i isto toliko hladnog rastopljenog bijelog aspika, sokom od 1 limuna, malo soli i papra. To se miješa na vatri dok zgusne, a onda se dalje miješa dok postane hladna.

### 28. UMAKA OD JAJA.

5 žutanjaka miješaju se u zdjeli sa ⅛ l ulja, koje se ispočetka ulijeva kap po kap, a kasnije jače. Bjelanjci od ovih jaja metnu se u šalice od crne kave i stave onda u kipuću vodu dok ne stvrdnu. Onda se ovi bjelanjci skošu, metnu u žutanjke, doda sitno kosanog vlasca, soli i sok od 1 limuna.

### 29. UMAKA OD HRENA.

Hren se nariba, doda k tome malo soli, 1 kocku šećera i octa. Ova umaka može pokrivena ili svezana stajati u flaši dulje vremena. Vrlo dobro je k tome dodati jednu mekano skuhanu, oguljenu i izribanu ciklu.



### 30. UMAKA OD SARDELICA.

2 sirova žutanjka miješaju se sa sokom od 1 limuna i malo vode i tuku se na vatri dok postane gusto. Onda se k tome doda 2 — 3 pasirane sardelice, ulja, malo kosanih kaprla i 1 žlica francuske gorušice.

## SALATE

### 1. ZELENA SALATA.

Tvrde glavice salate razrežu se u 4 dijela,, dobro se u više voda operu i očiste od svih nečistoća i ostave u vodi. Tek prije serviranja osoli se, zalije sa 1 dl octa i ½ dl ulja, a može se dati i malo šećera.

### 2. SALATA OD CVJETAČE.

Cvjetača se kuha u slanoj vodi. Kada je kuhana, razreže se u komadiće, začini sa ½ dl ulja i 1 dl octa, malo papra.

### 3. SALATA OD CELERA.

Celer se skuha, oguli, izreže u ploške i začini sa ½ dl ulja i 1 dl octa, soli i malo papra.

### 4. SALATA OD CIKLE.

Cikla se skuha, oguli i izreže u ploške, začini sa 1 dl octa, malo soli, kimla i šećera. Ova se salata može dulje vremena držati u flaši. U tom se slučaju izreže u ploške, zalije sa toliko zašećerenog octa, da pokrije ciklu i doda kimla, soli i malo narezanog hrena.

### 5. SALATA OD KRUMPIRA.

½ kg krumpira opere se i kuha u ljupini dok je mekan. Onda ga se oguli, izreže odmah na ploške, osoli i naulji. Kad se ohladi,

zalije se sa octom, gore stavi u tanke ploške rezani luk i posipa paprom.

## 6. SALATA OD RAJČICA.

Rajčice se dobro operu, izrežu u tanke ploške, osole, začine sa uljem i octom, malo papre i posipaju se u tanke ploške rezanim lukom.

## 7. SALATA OD KRASTAVACA.

Krastavci se ogule, izrežu u ploške, osole i ostave da malo stoje. Voda se iz njih lagano ocijedi, začine se octom i uljem, malo papra, eventualno crvene paprike. Može se servirati ili sa fino kosanim češnjakom ili u kolutiće rezanim lukom.

## 8. SALATA OD KRASTAVACA S VRHNJEM.

Krastavci se ogule, izrežu na ploške i osole, i ostave da malo stoje. Kad se vodu iz njih ocijedi, zaliju se sa 2 dl vrhnja i posipaju sa malo crvene paprike, a može biti i bez paprike.

## 9. SALATA OD ZELENE PAPRIKE.

Zelenu se papriku izreže u fine rezance, nasoli, začini sa uljem i octom.

## 10. SALATA OD PEČENE PAPRIKE.

Mesnate zelene paprike stave se u tepsiju u pećnicu da se malo speku. Onda im se skine oprezno tanka kožica i paprika se po duljini izreže. Začine se uljem, octom, doda soli i papra. K ovoj se salati mogu dodati i u tanke ploške rezane rajčice.

## 11. SALATA OD ŠPARGE.

Šparga se očisti, opere, izreže u 2 — 3 cm duge komade i kuha se u slanoj vodi. Ocijedi se i kad ohladi, začini sa octom i uljem.



## 12. SALATA OD MAHUNA.

Mahune se očiste, operu i skuhaju u slanoj vodi. Kad su mahune mekane, ocijede se, papre, začine octom i uljem i pospe sa fino kosanim češnjakom.

## 13. SALATA OD GRAHA.

Bijeli grah se kuha i prije nego je sasvim mekan osoli se. Dok je još topao, poulji ga se, a kad ohladi, zalije sa octom, papri i doda na tanke ploške rezani luk.

## 14. SALATA OD ZELJA.

Crveno ili bijelo zelje fino se izreže u rezance i osoli i pusti malo stajati. Onda se ocijedi, začini uljem i octom i papri.

## 15. ZELENA SALATA SA SLANINOM.

Pripravlja se na isti način kao i salata glavatica, samo se isprži na kocke rezana slanina, koja se zalije preko salate.

## 16. SALATA OD KORABICE.

Korabica se oguli i skuha. Onda se izreže na tanke ploške, začini octom i uljem, osoli i papri.

## 17. MIJEŠANA SALATA (WELSCHER).

U male kocke reže se mekano kuhana cikla, mrkva i krumpir. Isto tako se kuha leća, bijeli bažulj, pa se svako posebno začini s uljem, octom, soli i limunovim sokom prema volji. 1 sleđ (Ostseehäring) očisti se od kosti i izreže u male komadiće. Mlijeko od sleđa izmiješa se dobro sa gorušicom i uljem. Onda se sve skupa pomiješa, doda k tome malo šećera, papra, ribanu jabuku, luka i kosani krastavac prema ukusu. Može se eventualno i primiješati malo mayonaise, a ozgor se nakiti sa malo zelene salate.

## 18. FRANCUSKA SALATA.

Mrkva, peršin, celer, krumpir, grašak, mahune, leća, očiste se, izrežu u kockice i kuhaju se u slanoj vodi. Mrkva, peršin i celer mogu se zajedno kuhati, drugo posebno. Kad je kuhano, procijedi se kroz sito da voda iskaplje. Onda se oguli 1 — 2 jabuke, izrežu se na kockice, kiseli krastavac izrezan u tanke ploškice i sve se to stavi u već pripravljeni mayonaise. Ako je mayonaise pregust, može ga se razrijediti sa malo octa ili limunovog soka.

## 19. SALATA OD SLEĐEVA.

2 velika sleđa (mliječnjaci) stave se u vodu da stoje 14 — 15 sati. Onda im se odrežu glave, skine koža i sleđevi se po duljini raspolove, te se iz njih izvade kosti. ¼ kg krumpira se skuhaju, ogule i izrežu u tanke ploške, te se pomiješaju sa sleđevima, koji se izrežu u tanke 1 cm široke komadiće i u tanke kolutiće rezanim lukom. K tome se onda doda u rezance izrezane 1—2 kisele jabuke, 1 dkg kosanih kaperla, u male kockice rezano tvrdo kuhano jaje i u tanke ploške rezani kiseli krastavac. Onda pomiješamo salatu sa istisnutim mlijekom od sleđeva, uljem, te octom i gorušicom, prema ukusu. Dobro je ako se salata pripravi nekoliko sati prije, da navuče dobro marinadu. Obloži se sa tvrdo kuhanim jajima i matoviljcem.

## 20. RUSKA SALATA.

Mekano kuhana mrkva, celer, krumpir, u jednakim dijelovima izreže se u kocke. K tome se doda u kockice rezana sirova jabuka, kosani kaperli, u kocke rezan kiseli krastavac, goveđi jezik, sardelice i sleđevi, to također u jednakim dijelovima. Onda se zalije sa ¼ l vrhnja, doda se 1 žlica šećera u prahu, octa i ulja po 4 žlice i sve se dobro promiješa.

## 21. SALATA OD KRUMPIRA SA VRHNJEM.

1 l krumpira kuha se i izreže na kockice. Žutanjci od 2 tvrdo kuhana jaja protisnu se kroz sito i pomiješaju se sa 2 žlice octa i ½ šalice vrhnja, doda se malo fino kosanog peršina i malo kosanog luka. K tome se doda krumpir, sol i sitno kosani bjelanjci i sve se dobro izmiješa.



## 22. ENGLESKA SALATA.

Skuha se ½ kg krumpira, 1 celer i 1 jaje. Krumpir i celer se ogule, te se sve izreže na sitne kockice, također i jaje. Onda se na ribežu izriba 1 sirova oguljena jabuka. Doda se soli, papra, ulja i octa.

## 23. TALIJANSKA SALATA.

2 — 3 krumpira, 1 cikla, 1 glavica karfiola i 4 — 5 žlica graška kuhaju se. Kad je sve mekano, krumpir i cikla izrežu se u kockice, karfiol u sitne komadiće. 3 veća kisela krastavca i bjelanci od 3 tvrdo kuhana jaja izrežu se također na kockice i sve se dobro pomiješa i osoli. Kad je promiješano, zalije se mayonaisom, u koji se umiješaju još i 3 tvrdo kuhana pasirana žutanjka.

# VARIVA

## 1. MRKVA.

1 kg mrkve se očisti, opere i izreže na rezance. Na 2 žlice masti zarumeni se 1 velika žlica šećera u prahu. Kad je šećer rumen, stavi se na to mrkva i pirja se. Kad je dovoljno pirjana, zapraši se sa 2 žlice brašna, pa kad porumeni, zalije se vodom, doda soli i malo papra i pusti da kuha.

## 2. CVJETAČA.

Cvjetača se razdijeli u sitne cvjetiće, a lišće se izreže u rezance i kuha polagano u slanoj vodi dok postane mekana. Pjena se mora skinuti. Onda se napravi zafrig od 1 žlice maslaca i 1 žlice brašna, malo fino kosanog luka i zelenog peršina. Zalije se vodom, eventualno i malo mlijeka, doda limunovog soka i stavi u to cvjetaču, da još jednom prokuha.

Cvjetača se inače može prirediti samo tako, da ju se kuha bez lišća u slanoj vodi i kad je mekana, ocijedi se i zalije sa na maslacu prženim mrvicama, ili sa maslacem i parmesanom.

## 3. MAHUNE.

Mahune se očiste od žica i izrežu u duguljaste komade. Na 2 žlice masti prži se malu glavicu luka, onda se pirjaju mahune, dok postanu prilično mekane. Nakon toga se zapraši brašnom, kad brašno zarumeni, zalije se vodom, soli i doda sitno kosanog zelenog peršina. Na koncu se dolije 1 dl vrhnja.

## 4. MAHUNE NA DRUGI NAČIN.

Mahune se očiste od niti, operu i kuhaju u slanoj vodi. Onda se napravi zafrig od 2 žlice masti i brašna, doda se malo octa i vrhnja.

## 5. GRAH.

Grah se namoči dan prije u hladnoj vodi. Drugi dan se metne u svježu vodu i pusti da kuha, dok je mekan. Onda se napravi zafrig, na kome se prži malo luka i metne se u kuhani grah. Osoli se, a može se dati i malo octa.

## 6. MAHUNE SA MRVICAMA.

Lijepe mlade mahune kuhaju se u slanoj vodi. Kad su mekane, procijede se i zaliju sa na maslacu prženim mrvicama.

## 7. GRAŠAK.

Grašak se očisti i stavi na mast, na kojem se upržilo malo šećera da pirja. Kad je grašak mekan, zapraši se brašnom, kad požuti zalije se vodom. Doda se soli i malo kosanog zelenog peršina i još se malo pusti kuhati.

## 8. KORABICA.

Korabica se oguli, izreže na rezance i priređuje na isti način kao i grašak.



## 9. ŠPINAT.

Špinat se očisti od petlja, dobro opere i kuha u slanoj vodi 10 minuta. Onda se voda ocijedi, a špinat se koše ili pasira. Međutim se napravi zafrig, u koji se metne malo češnjaka, pomiješa sa špinatom i zalije juhom, te se doda malo papra. Ili se napravi zafrig bez češnjaka, u koji se metne pasirani špinat, zalije mlijekom i doda malo vrhnja, 1 kocku šećera i ½ pasirane namočene žemlje.

## 10. BUČA.

Buča se oguli, izvadi sjeme i izriba na ribežu, te se osoli i ostavi da malo stoji. Onda se ocijedi i zalije sa malo octa. Nakon toga se napravi zafrig, doda u isti malo fino kosanog luka, stavi unutra buču i zalije vodom. Zatim se doda malo kimljena, a na koncu 1 dl vrhnja. Može se eventualno zafrig zaliti sa sokom od rajčica. Umjesto kimljena može se metnuti kosani kopar.

## 11. ZELJE.

Zelje se nariba, osoli i istisne. Onda se sitno nareže glavicu luka, metne istisnuto zelje zajedno sa lukom u vodu kuhati. Kad je zelje kuhano, stavi se u zelje zafrig, doda 2 kocke šećera, malo octa i papra.

## 12. ZELJE SA RAJČICOM.

Zelje se nariba i kuha u vodi. Kad se zakipi, ocijedi se voda, i zalije sokom od rajčica. Kad je zelje mekano, napravi se zafrig, u koji se metne malo luka, osoli se i dade 2 kocke šećera.

## 13. KISELO ZELJE.

Zelje se metne u vodu kuhati. Kad je kuhano, napravi se zafrig, na kojem se isprži fino kosani luk, zalije hladnom vodom i metne u zelje, malo se doda paprike i soli. U zelju je dobro kuhati malo suhog mesa.

## 14. KELJ.

Kelj se dobro očisti i opere, te se u hladnoj vodi kuha zajedno sa u kocke izrezanim krumpirom. Kad je mekan, metne se u njega zafrig sa češnjakom, soli i papra.

## 15. PORILUK.

Poriluk se očisti i izreže u deblje kotače, stavi u vodu i kad zavrije, voda se ocijedi i metne u svježu vodu kuhati zajedno sa u kocke rezanim krumpirom. Onda se napravi zafrig, stavi u poriluk, osoli i papri.

## 16. FINO VARIVO.

¼ kg mrkve i ¼ kg korabice izrežu se na rezance, opere i dade na mast, na kojoj se upržilo malo šećera i pirja se. Onda se doda k tomu ½ kg očišćenog graška i dalje se pirja. Kad je mekano, zapraši se brašnom, kad zažuti, zalije se vodom i polagano se kuha. Osoli se, papri i doda fino kosanog peršina.

## 17. KRUMPIR.

Krumpir se skuha. Kad je mekan, oguli se i izreže u ploške, metne na zafrig sa kosanim lukom i paprikom, koji se zalije juhom. Onda se unutra metne soli, 1 lovorov list i malo krupnog papra.

## 18. KRASTAVCI.

Krastavci se naribaju na ribež, osole, metne k tome malo octa i ostavi malo da stoje. Onda se napravi prilično gusti zafrig sa lukom, stavi u njega krastavce zajedno sa sokom, kojeg su krastavci ispustili, da pirja. Onda se metne malo papra, 2 kocke šećera i vrhnja i kuha se još malo.

## 19. CRVENO ZELJE.

Zelje se nariba i nasoli, te ostavi da malo stoji. Onda ga se metne na mast pirjati, kad je mekano, dade se malo octa i 1 kocku šećera.



## 20. LEĆA.

Leća se opere i kuha. Kad je mekana, dade se zafrig, na kojem se ispržio fino kosani luk. Onda se soli i papri, a može se dati i malo octa. Ako se želi imati od leće pire, kuha se u vodi, dok voda nestane, onda se protisne kroz sito. Metne se nakon toga na mast, a ozgor se metne malo prženog luka.

## 21. KISELA REPA.

Priređuje se na isti način kao i kiselo zelje, samo se dodaje malo kimljena.

## 22. SLATKA REPA.

Na masti se uprži malo šećera, stavi na istu u kocke rezanu repu i pirja se dok ne požuti, kad je mekana zapraši se, zalije juhom i soli.

## 23. RAGOUT OD POVRĆA.

Različito fino povrće kao grašak, šparga, cvjetača, korabica, pirja se svako posebno na maslacu i kad je sve mekano, dade se zajedno na svijetli zafrig od maslaca i brašna i doda se k tome malo pirjanih pečurki.

## 24. ŠPARGA.

Očišćene šparge izrežu se u komadiće i kuhaju se u malo slane i ošećerene vode. Kad su mekane, napravi se svijetli zafrig od maslaca i brašna, u koji se doda malo kosanog peršina, stavi unutra šparge i zalije sa nešto vode i 2 žlice mlijeka.

## 25. FINO VARIVO OD MAHUNA.

¾ mahuna se očisti od niti, izreže u kose rezance i kuha u vodi. Kad su kuhane, ocijede se, ali se voda ne baci. Onda se napravi zafrig, u koji se metne kosani luk, malo kosanog peršina i

zubčić zgnječenog ili sitno kosanog češnjaka. Zafrig se zalije s polovicom vode, u kojoj su bile kuhane mahune, doda 1 žlic gorušice, 1 žlica pekmeza od rajčica i sve se ponovno prokuha Kada zakuha, doda se unutra kuhane mahune i sve se još mal kuha.

### 26. RIČET.

¼ kg bijelog graha, ¼ kg krupnije prekrupe, kuha se svak posebno. Grah se mora ranije pristaviti, jer treba dulje kuhati Kad je mekano, pomiješa se prekuha sa ocijedjenim grahom napravi zafrig, na kojem se isprži fino kosani luk, zalije ga hladnom vodom i stavi u grah i prekrupu, osoli i papri.

### 27. FRANCUSKO VARIVO.

1 l očišćenog zelenog graška pirja se sa 1 žličicom fino kosanog peršina i dva svežnjića fino kosane mrkve, 10 dkg maslaca malo soli i 2 žličice šećera, ½ sata dok je mekano, zapraši se s malo brašna i prije serviranja dolije se ¼ l kiselog vrhnja.

### 28. CVJETAČA SA HOLANDESKIM UMAKOM.

Cvjetača se kuha kao obično u slanoj vodi, a onda se prelij sa slijedećom umakom: ⅛l goveđe juhe ili vode, u kojoj je kuhana cvjetača, 1 žlica maslaca, sok od ½ limuna, sol, papar i 3 žutanjka, dobro se miješaju i tuku tako dugo na pari dok umak postane gusta.

## GLJIVE

### 29. GLJIVE SA JAJIMA.

Jedna velika glavica luka izreže se u sitne kolute i pirja s na masti ili maslacu. Onda se k tome doda 15 — 20 dkg očišćen izrezanih gljiva, na vrhu noža slatke crvene paprike i malo mlijek i pirja se dok gljive postanu sasvim mekane. Na koncu se oso i doda 2 — 3 dobro razmućena jaja.



### 30. PRŽENE GLJIVE.

Velike svježe gljive očiste se i režu u ploške, uvaljaju se u brašno, razmućeno i osoljeno jaje, mrvice i peku se na masti ili maslacu. K tome se servira salata ili krumpiri.

### 31. KOSANE GLJIVE.

¼ kg očišćenih gljiva samelju se zajedno sa 2 namočene i istisnute žemlje na stroju, k tome se nariba na ribežu jedna mala glavica luka, jedan zubčić češnjaka, malo soli, papra, 2 cijela jaja, jedna puna šaka mrvica. Dobro se sve skupa pomiješa, naprave se mali kruščići i peku se na masti.

### 32. RIZOTO OD GLJIVA.

Jedna velika glavica luka riba se na ribežu, onda se taj luk pirja na masti dok postane svijetlo žut, doda 3 — 4 šake očišćenih i izrezanih gljiva i pusti da dalje pirja. Zatim se pomiješa sa opranom i sa krpom osušenom rižom, pirja dalje, doda 2 oguljene rajčice, soli, papra, malo vode ili juhe. Služi se sa ribanim parmezanom.

### 33. GULAŠ OD GLJIVA.

Jedna veća glavica luka izreže se u kolute i pirja se sa očišćenim, rezanim gljivama, 2 oguljene rajčice, na vrhu noža crvene paprike. Na koncu se soli i zapraši sa malo brašna. K tome se služe žličnjaci.

### 34. NABUJAK OD GLJIVA.

3 — 4 pune šake očišćenih i izrezanih gljiva pomiješaju se sa u komadiće razrezanom srednjom glavom cvjetače, 3 pjenasto miješana žutanjka, 1 žlicom mrvica, 1 žlicom brašna. Na koncu se doda snijeg od 3 bjelanjka, malo soli i papra, stavi se u maslacem namazani oblik za nabujak, pa se ili peče u pećnici ili se kuha 1½ sata u pari. Služi se sa rastopljenim malo prženim maslacem.

## PRIDODATCI K MESU

### 1. ŽGANCI.

U 1 l kipuće vode polagano se ukuhava 30 dkg kukuruznog brašna. U sredini brašna napravi se udubina, stavi se malo soli i pusti da kuha ne miješajući. Nakon ¼ sata izmiješa se brašno kuhačom i još neko vrijeme se kuha. Onda se miješa tako dugo, dok se od kuhače i lonca ljušti. Onda se primiješa 1 žlica masti ili maslaca, pokrije žgance i ostavi tako malo stajati. Iza toga se žlicom naprave žličnjaci. Da ne budu ljepljivi umoči se žlicu u mast. Onda se sprži malo luka i pospe na žgance.

### 2. ŽLIČNJACI.

¼ kg brašna miješa se sa 2 dl vode, 1 jajetom, malo soli i 2 žlice masti. Kuhačom se tijesto tuče dok se ne dižu mjehuri. Onda se u kipuću slanu vodu žlicom ukuhavaju. Upržena mast ili maslac prelije se preko žličnjaka.

### 3. REZANCI.

½ kg brašna umijesi se sa 2 jajeta i malo vode u čvrsto tijesto. Na dasci se tanko razvalja i kad se osuši, reže se u ½ cm široke rezance. Kuhaju se u kipućoj slanoj vodi 10 minuta. Onda se ocijede, zaliju hladnom vodom i kad se voda ocijedi, stave se na vruću mast.

### 4. OKRUGLJICE OD ŽEMLJE.

3 — 4 žemlje izrežu se u kocke i prže se na 2 žlice masti. Onda ih se zalije sa 1 — 1½ dl brašna, doda 1 jaje i pusti da stoje, dok žemlje postanu mekane. Onda se doda toliko brašna da se mogu praviti okrugljice i kuha ih se 10 — 15 minuta u slanoj vodi.



### 5. DRUGI PRIDODATAK OD ŽEMLJE.

2 — 3 žemlje namoče se u vodi ili u mlijeku. K tome se doda mali komadić maslaca, malo soli, 3 žutanjka i snijeg od 3 bjelanjka, ako je premekano doda se malo mrvica, stavi se sve u ubrus i kuha u ubrusu ½ sata u slanoj vodi. Kada je gotovo, reže se u 1 — 1½ cm debele ploške.

### 6. TARHONYA.

Od 30 dkg brašna, 2 jaja, malo soli i malo vode, napravi se tvrdo tijesto. Tijesto se ili riba na grubljem ribežu, ili se koše sa nožem, pri čemu se tijesto uvijek posipa sa brašnom.

Nakon toga se to kosano tijesto stavi na brašnom posipanu tepsiju i stavi u toplu pećnicu da se osuši.

Tarhonyu se češće u pećnici okreće, da se jednolično osuši. Kada je tijesto suho, prži se u 10 dkg masti, 1 žličica fino kosanog luka, stavi na to tarhonyu i prži dok porumeni. Onda se zalije sa kipućom slanom vodom toliko, da pokrije tijesto, metne malo papra i stavi u pećnicu ili na malom plamenu pokrivenu da pirja.

### 7. TARHONYA SA GRAŠKOM.

Priređuje se na isti način kao i obična tarhonya, samo kada se uprži sa lukom na masti, doda se ½ kg očišćenog graška (vaganog u ljuski), koji se posebno kuha. Kad je na pola mekan, doda ga se u tarhonyu i zalije sa vodom, u kojoj je kuhan grašak i običnom vodom, te doda soli, papra i malo fino kosanog peršina.

### 8. PIRJANA RIŽA.

Riža se opere i isprži malo na 2 žlice masti, na kojoj se ili uprži malo luka ili se metne cijeli komad luka u rižu. Zalije se sa dvostruko toliko vode, koliko se je uzelo riže, osoli i pokrije, te stavi u pećnicu dok postane mekana.

### 9. RIZI — BIZI.

Riža se pirja isto kao gore navedeno. Na 3 dl riže uzme se ¼ l očišćenog graška. Grašak se pirja na masti sa fino kosanim

peršinom, doda k tome 30 dkg fino kosane šunke i pomiješa se sa 10 dkg parmesana zajedno sa pirjanom rižom. Može se odvojiti malo parmesana za posuti ozgor. Ako se rizi - bizi pravi kao zasebno jelo, pravi se po ovom receptu, a ako se rabi kao pridodatak mesu, pripravlja se bez šunke i parmesana, nego se samo nešto parmesana ozgor posipa.

## 10. RIŽA SA GLJIVAMA.

25 dkg riže pirja se kao obično na 8 dkg maslaca. Međutim se ½ kg bijelih gljiva dobro opere, odreže im se korijen i brzo reže u listiće u zdjelu tako, da mlijeko od gljiva ostane u zdjeli. Kad su gljive izrezane, rastopi se komadić maslaca i na vrućem maslacu pirjaju se gljive zajedno sa mlijekom i malo kimljena na jakoj vatri uz češće miješanje 10 minuta. Pri kraju pirjanja doda se soli i 2 — 3 jaja, kad jaja stvrdnu, izvade se gljive na zdjelu u sredinu, a naokolo se metne pirjana riža.

## 11. KROKETI OD RIŽE.

Riža se kao obično pirja. Kad se ohladi, metne se na dasku, sa brašnom i prave se 2 cm debele i 4 — 5 cm duge krokete, koji se uvaljaju u brašno, jaje i mrvice i prže se u vrućoj masti.

## 12. PRŽENA KRUPICA.

Krupica se prži na masti, dok postane žuta, zalije sa slanom kipućom vodom, pokrije i stavi u pećnicu, da pirja dok sva voda nestane.

## 13. MAKARONI.

Makaroni se slome na manje komade i kuhaju se u slanoj vodi 10 — 15 minuta. Onda se ocijede, preliju hladnom vodom i stave na vruću mast.

## 14. MLINCI.

Mlinci se ili kupe gotovi ili se od brašna i vode napravi tijesto i izvalja u obliku mlinca, koji se peku u pećnici. Kad su gotovi, slome se na manje komade, pofure kipućom slanom vodom i ocijede. Najbolje ih je servirati k pečenoj puri.



## 15. PIRJANA MRKVA.

½ kg mrkve izreže se u rezance i pirja na 2 žlice masti sa fino kosanim peršinom. Onda se osoli, dade malo šećera i uz dolijevanje vode pirja dok bude mekana.

## 16. PIRE OD GRAŠKA.

Pire od graška pripravlja se kao i pire od leće.

## 17. PALENTA.

U 1 l kipuće slane vode ukuha se 25 dkg kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice. U sredinu se zabode kuhača i pusti da tako malo kuha. Onda se dobro pomiješa i kuha, dok se palenta od lonca i kuhače ne ljušti.

## 18. PALENTA OD KRUMPIRA.

10 dkg maslaca dobro se miješaju sa 4 žutanjka, k tome se primiješa ½ kg pasiranih kuhanih krumpira, 2 dl vrhnja i soli, te se to sve ostavi da jedanput zavrije. Od toga se mogu praviti žličnjaci, koji se peku na masti.

## 19. PIRE OD KRUMPIRA.

Krumpir se oguli, izreže i kuha u slanoj vodi. Kad je mekan, ocijedi se i pasira, doda k tome komadić maslaca i mlijeka ili vrhnja i dobro se pomiješa. Može se i ozgor dati malo na masti isprženog luka.

## 20. UŠTIPCI OD SIROVOG KRUMPIRA.

3 velika krumpira se ogule i na ribežu izribaju. Onda se doda brašna, 1 jaje i malo masti, te se napravi tijesto, koje se izvalja ½ cm debelo, oblikom izreže i peče na vrućoj masti.

## 21. PEČENE PLOŠKE OD KRUMPIRA.

Krumpir se oguli, opere i ostavi da se posuši. Onda se reže u tanke ploške, osoli i peče ili na vrućoj masti ili ulju. Serviraju se odmah, dok su svježe i vruće.

## 22. KROKETI OD KRUMPIRA.

10 dkg maslaca dobro se miješa. Onda se ½kg vruće pasiranih krumpira ohladi, pomiješa sa maslacem i 4 žutanjka, te snijegom od 4 bjelanjka, eventualno malo naribane korice od limuna i soli. Na daski se napravi tijesto, pa se prave prst dugi i debeli kroketi, koji se peku na masti.

Mogu se i na taj način praviti, da se pasirani krumpir pomiješa sa 3 — 4 dkg masti, 1 jajetom, brašnom, osoli i od tog se prave kroketi, koji se uvaljaju u jaje i mrvice i tako peku.

## 23. SLANI KRUMPIR.

Oguljeni krumpir se kuha u slanoj vodi i čim je mekan ocijedi se.

## 24. KUHANI KRUMPIR SA PERŠINOM.

Oguljeni krumpir se kuha u slanoj vodi i to mladi i cijeli, a stari rezan u kriške. Kada je mekan, ocijedi se i stavi na vrući maslac, u kojem se je upržilo dosta sitno kosanog peršina.

## 25. KRUMPIR SA MASLACEM.

Oguljeni krumpir kuha se u slanoj vodi, u koju se metne dosta kimljena. Servira se sa običnim maslacem ili maslacem od sardelica.

## 26. PIRJANI KRUMPIR.

Krumpir se kuha neoguljen. Kad je mekan, oguli se i izreže u ploške. Na masti se uprži fino kosani luk, metne na to krumpir, osoli eventualno zdrobi u malo sitnije komadiće i malo ga pirja.



## 27. VALJUŠCI OD KRUMPIRA.

Pasirani kuhani krumpir pomiješa se sa brašnom, 1 jajetom, malo masti i soli, te se napravi od toga tijesto. Od tijesta se prave valjušci, koji se kuhaju u slanoj vodi. Kad su kuhani, ocijede se, zaliju hladnom vodom i stave na u masti pržene mrvice.

## 28. MRKVICE OD KRUMPIRA.

Prave se isto kao i valjušci, samo se ne kuhaju, nego se sirovi valjušci prže na vrućoj masti, ili ih se još uvalja u jaje i mrvice i onda peče na vrućoj masti.

## 29. PEČENI KRUMPIR.

Krumpir se oguli, opere, izreže na kriške, osoli i metne u tepsiju, u kojoj se peče pečenka, da se zajedno sa mesom u pećnici peče.

## 30. ŽLIČNJACI OD KRUMPIRA.

6 oguljenih krumpira kuha se u ¼ l slabo osoljene vode. Kad su mekani, izgnječe se, doda još malo soli i 1 dl vrhnja. Od tog se prave žličnjaci, koji se u vreloj vodi lagano kuhaju 10 minuta. Onda se ocijede i zaliju prženim mrvicama.

## 31. KRIVA PALENTA.

4 žutanjka miješaju se sa 1 l vrhnja, te se doda ¼ kg brašna, malo soli i snijeg od 4 bjelanjka. Stavi se u oblik namazan mašću i posipan brašnom i kuha u pari ¾ sata.

## 32. POGAČICE OD KRUMPIRA.

1 kg krumpira skuha se, oguli i još vruć se pasira. Onda se k tome doda 2 jaja, 6 dkg maslaca i 10 dkg brašna, eventualno i nešto više, koliko je potrebno za tijesto. Tijesto razvaljati i oblikom rezati pogačice, koje se peku na vrućoj masti.

To je osobito dobro uz divljač.

## 33. PERECI OD KRUMPIRA.

½ kg krumpira kuhaju se u ljupini. Kad su mekani ogule se i još vrući se pasiraju. K tome se primiješaju dva jaja, soli, brašna, po potrebi da se dobije čvrsto tijesto, malo masti i maslaca. Od tijesta se napravi valjak i izrežu se jednaki komadići, izvalja dugoljasti prutić i savije kao perec, koji se prže na vrućoj masti.



# RAZNA HLADNA I TOPLA JELA.

## 1. PUNJENE RAJČICE RAZNIM NADJEVIMA.

12 manjih rajčica umoče se u kipuću vodu, nakon čega im se kožica lahko skida. Zatim se odreže rajčicama mali poklopac i oprezno ih se izdube i nadjeva sa slijedećim nadjevima: Na ribežu se izriba prilično grubo jedna mala mlada korabica, jedan celer i 4 mlade mrkve. Od soka 1 limuna, 3 — 4 dkg šećera i 3 dkg ulja tuče se vilicom pjenasta masa, koja se pomiješa sa naribanim zelenjem i time se nadjene jedan dio izdubenih rajčica. Osobito je podesno za one, koji vole sirovu ili vegetarsku hranu. Ostale izdubene rajčice ispune se djelomično nadjevom od šunke, a djelomično francuskom salatom. Najprije se napravi majones od 1 žutanjka, 10 dkg ulja, malo soli, gorušice, octa ili limunovog soka. Jedan dio majonese pomiješa se sa raznim već prije kuhanim i sitno izrezanim povrćem kao: mrkva, peršin, celer, jabuka, kiseli krastavac, zeleni grašak, grah, cvjetača, šparga i t. d. Ostatak majonese pomiješa se sa 6 — 8 dkg samljevene ili kosane šunke, koja nije masna, 1 malim kosanim kiselim krastavcem i ½ dkg fino kosanog vlasca. Punjene rajčice slože se lijepo na stakleni tanjur i to svaku na 1 list salate, a ozgor se okite ili kosanim vlascem ili ploškama tvrdo kuhanog jajeta ili majonesom.

## 2. NADJEVENA JAJA.

3 jaja se tvrdo skuhaju i stave se u hladnu vodu, da se lakše oljušte. Kad su jaja oljuštena, prepolove se jaja tako, da se sa vrškom malog noža lijepo zubčasto izreže. Vršci jaja također se odrežu, da se jaja mogu postaviti. Žutanjci se izvade, pa se zajedno sa odrezanim vršcima jaja pasiraju. Međutim se pjenasto miješa 7 dkg maslaca, pomiješa sa pasiranim žutanjcima, malo kosanog vlasca, grubo kosanim očišćenim sardelicama, malo francuske gorušice, soka od limuna, papra i soli. Mora se kod solenja biti oprezan, jer je i sardelica slana. Ova se masa ili kroz vrećicu ili štrcaljku stavi u polovice jaja i ozgor se okiti kosanim vlascem.

## 3. NADJEVENA JAJA NA DRUGI NAČIN.

Jaja se tvrdo kuhaju, oljušte i prerežu na pola. Žutanjci se izvade, pasiraju i doda im se malo masti, soli, gorušice, nešto sitno kosanog luka, papra, kosana pileća jetra. Sve se dobro izmiješa i jaja se time nadjevaju. Od limunove korice izrežu se tanke pruge, od kojih se napravi ručka tako, da jaja izgledaju kao košarice, ozgor se okite sa malo peršina.

## 4. PAŠTETA.

10 dkg ementalera, 2 tvrdo kuhana jaja, 10 dkg šunke, 10 dkg kuhanog suhog jezika, 1 sardela, izreže se i tri puta samelje na stroju za meso. Zatim se k tome pomiješa malo gorušice i 20 dkg pjenasto miješanog maslaca.

## 5. MOZAIK PLOŠKE.

Jedan kruh za sendviče izdube se i nadjene slijedećim nadjevom: 14 dkg maslaca dobro se miješa, 2 tvrdo kuhana jaja, 10 dkg ementalera, 10 dkg šunke, 10 dkg suhog jezika, 10 dkg lososa (to ne mora biti), 1 kiseli krastavac, malo kaprla, 6 sardela i gorušica prema ukusu. Svi pridodatci izrežu se u sitne kocke, dobro pomiješa sa izrađenim maslacem i time se kruh dobro nadjene. Dobro je ako se to jedan dan prije uporabe napravi.

## 6. PASTETA OD ČVARAKA.

Čvarci se nekoliko puta na stroju samelju, zatim se samelju i 2 — 3 tvrdo kuhana jaja, doda malo gorušice, kosanih kaperla, paste od sardela, sitno kosani kiseli krastavac, luk, te papra prema ukusu. Sve se dobro pomiješa.

## 7. PASTETA OD SLEĐA.

1 sleđ se samelje, doda k tome 2 — 3 samljevena tvrda jaja, jedna naribana jabuka, malo papra i ako je potrebno malo soli.



## 8. LIPTAUER.

10 dkg običnog sira dobro se miješa sa 10 dkg maslaca. Onda se k tome doda sitno kosanog luka, kaperla, kimljena, crvene paprike i gorušice prema ukusu. Sve se dobro izmiješa.

## 9. TELEĆA ŽLIJEZDA U ASPIKU.

Teleća žlijezda kuha se u slanoj vodi i izreže u komade. Međutim se jedan oblik obloži aspikom, stavi unutra u ploškice kuhane cikle, mrkve, malo zelenog peršina, nekoliko glavica od šparga i graška, stavi unutra teleću žlijezdu i ponovno se ozgor zalije sa aspikom. Kada ohladi, izvadi se iz oblika. Aspik se može prirediti brzo na taj način, da se 4 —6 želatine pomiješa sa vrućom dobrom goveđom juhom, doda malo magia, malo dobrog bijelog vina, soka od limuna i malo octa, sve se procijedi i ostavi da ohladi.

## 10. PAŠTETA OD PILIĆA.

Jedno pile kuha se u vodi sa zelenjem, dok postane mekano. Onda se skine meso sa kostiju. Međutim se skuhaju tvrdo 3 — 4 jaja, te ih se zajedno sa mesom od pileta 3 puta na stroju samelje, dobro se pomiješa sa 15 dkg maslaca, doda malo muškatovog oraha, soka od limuna, gorušice, papra i soli. Od te mase napravi se lijepi oblik i ukrasi se sa majonesom.

## 11. UŠTIPCI OD PARMEZANA.

¼ l kipućeg mlijeka miješa se sa 7 dkg maslaca i 10 dkg brašna na vatri tako dugo, dok se tijesto od žlice odvaja. Kad ohladi, doda se k tome 4 žutanjka, 5 žlica vrhnja, 3 dkg ribanog parmezana, malo soli i snijeg od 4 bjelanjka. U oblik, u kojem se peku uštipci ili jaja, dade se u svaku udubinu malo masti i kad je vruća, stavi se malo gornje mase peći. Kad su uštipci pečeni, posipaju se sa ribanim parmezanom.

## 12. POFESE OD CVJETAČE.

Cvjetača se kuha u slanoj vodi, dok postane mekana i ostavi se da ohladi. Zatim se napravi rijetki zafrig sa maslacem i kad isti ohladi, doda se 3 žutanjka i snijeg od tri bjelanjka, prelije preko cvjetače, stavi u pećnicu u zdjeli, da postane lijepo žute boje i onda se u istoj zdjeli servira.

## 13. FRANCUSKI KRUMPIR.

1 kg krumpira opere se i kuha u ljupini. Kada je mekan, ogули se i reže u ploške. Međutim se skuha 5 jaja tvrdo i isto se izreže u ploške. Zdjela se namaže sa maslacem, te se složi jedan red krumpira, jedan red jaja, a svaki se red posoli i polije sa vrućim maslacem. Ozgor se prelije sa 2 dl vrhnja i peku se u pećnici.

## 14. ŠUNKA SA JAJIMA.

Šunka se izreže u ploške i stavi na vruću mast da se malo ispeče. Preko šunke se zatim preliju jaja, malo se osole i peku dok se bjelanjak stisne.

## 15. OMLET OD JAJA.

K snijegu od 6 bjelanjka doda se 6 žutanjaka, 2 žlice vrhnja, malo soli, muškatovog oraha, malo bijelog papra i zelenog sitno kosanog peršina. U tavi za omlete ili palačinke uvrući se mast i omleti se ispeku. Mogu se služiti sa pirjanim graškom ili gljivama.

## 16. OMLET OD ŠUNKE.

K snijegu od 6 jaja doda se 6 žutanjka, 6 žlica vrhnja, soli i 3 žlice brašna i peku se omleti. Dok su još sa gornje strane mekani, posipaju se debelo kosanom šunkom i onda se saviju.

## 17. OMLET OD SIRA.

Od jaja, ribanog tvrdog sira, malo vrhnja, soli, papra i kosanog zelenog peršina pravi se omlet, koji se ozgor posipa također ribanim sirom.



## 18. NADJEVENI KRUMPIRI.

Srednji lijepi krumpiri kuhaju se u ljupini, ali da ne budu premekani. Zatim se ogule i oprezno izdubu. Ostatci kakvog pečenog mesa košu se zajedno sa malo na masti prženim lukom, k tome se doda jedno jaje, soli, papra i 1 žlica vrhnja i dobro se izmiješa. Sa time se nadjevaju krumpiri, slože jedan kraj drugog u tepsiju, namažu maslacem i peku u pećnici.

## 19. POFESE OD MOZGA.

Žemlje se izrežu u tanke ploške i dvije po dvije nadjenu se sa pirjanim mozgom. Onda se umoče sa obje strane u mlijeku, ostave da malo stoje, zatim se umoče u razmućeno osoljeno jaje, mrvice i peku se na vrućoj masti.

## 20. PALAČINKE NADJEVENE SA ŠUNKOM.

Palačinke se ispeku i nadjenu sa slijedećim nadjevom od šunke: ¼ kg šunke se fino koše, k tome se doda malo vrhnja, 1 jaje i 5 dkg maslaca. Kad su palačinke nadjevene, slože se u tepsiju i preliju se sa vrhnjem i stave u pećnicu peći.

## 21. PAŠTETA OD JETARA.

8 dkg maslaca miješa se dok bude pjenasto, onda se doda 1 žutanjak, 1 cijelo jaje, 30 dkg dva puta na stroju samljevenog suhog mesa, 6 žlica mrvica namočenih u malo mlijeka, 4 dkg u kocke izrezane slanine, 4 dkg u kocke rezane paprika-slanine i 30 dkg dvaput na stroju samljevenih telećih jetara. K tomu se doda mirodije za paštetu. U dobro namašćenom obliku kuha se u pari 1¼ sata. Slijedeći dan se tek reže u tanke ploške.

## 22. KOTLETI OD POVRĆA.

Korabica, špinat, rajčice i celer, te malo vrganja dobro se operu i izrežu u rezance i sve se pirja sa malo kosanim lukom, dok bude mekano. Kada je pirjano, doda se k tome 3 žutanjka, malo

ribanog tvrdog sira, malo brašna i soli i prave se kotleti ,koji se peku na vrućoj masti.

### 23. PAŠTETICE OD KRUMPIRA.

6 velikih krumpira skuha se u ljupini onda se ogule i samelju na stroju, ili kad su hladni ribaju se na ribežu. Međutim se jedna žličica maslaca dobro miješa sa 3 žutanjka, dok postane svijetle boje, doda k tome samljevene hladne krumpire, soli, papra, 1 žličicu sitno kosanog zelenog peršina. Kad je dobro pomiješano, stavi se snijeg od 3 bjelanjka i ½ čaše mrvica ,dobro se izmiješa i pravi male paštetice, koje se umoče u razmućeno jaje i mrvice i peku se dok postanu tamno žute boje.

### 24. PLOŠKE OD CVJETAČE.

1 glavica cvjetače skuha se u slanoj vodi, ali da ne bude premekana, zatim se izvadi iz vode i stavi na sito da ocijedi. Onda se grubo skoše i pomiješa sa 10 dkg dobro miješanog maslaca, 4 žutanjka, 3 — 4 žlice mlijeka, soli, papra i snijegom od 4 bjelanjka, 2 — 3 žlice brašna, 2 žlice ribanog parmezana i malo kosanog zelenog peršina. Zatim se cijela masa stavi u dobro maslacem namazanu tepsiju i peče dok postane svijetlo žute boje, izreže u lijepe ploške i ozgor se posipa sa ribanim parmezanom.



## TIJESTENINE.

### KUHANA TIJESTA.

### 1. REZANCI.

Od ½ kg brašna, 2 jajeta i malo vode napravi se tijesto kao za savijaču. Razvalja se u debljini hrpta od noža i ostavi da se osuši. Zatim se reže u 10 cm široke pruge, koje se slože jedna na drugu i izrežu 1 cm široki rezanci. Rezanci se kuhaju u slanoj vodi, a kuhani su kad se dignu na površinu od prilike 10 — 15 minuta. Onda ih se ocijedi, zalije hladnom vodom i stavi u 2 žlice vruće masti ili maslaca.

### 2. REZANCI SA MRVICAMA.

Pripravljaju se kao gore navedeno, pa kad su kuhani, posipaju se sa prženim mrvicama.

### 3. REZANCI SA PRŽENOM KRUPICOM.

Na masti se prži krupica dok postane žuta i stave se unutra kuhani rezanci, pa se dobro pomiješa.

### 4. REZANCI SA SIROM.

Kuhani rezanci posipaju se sa zdrobljenim sirom, eventualno zaliju vrhnjem. Može ih se i tako napraviti, da se kad su već kuhani, metnu u vrući maslac, prelije preko toga u vrhnju razmućena jaja, izmiješa sa zdrobljenim sirom i stavi u pećnicu da se malo preprži.

### 5. REZANCI SA ORASIMA.

Kuhani i začinjeni rezanci posipaju se sa samljevenim orasima i šećerom.

## 6. REZANCI SA MAKOM.

Kuhani i začinjeni rezanci posipaju se sa samljevenim makom i šećerom.

## 7. REZANCI SA PEKMEZOM.

Kuhani i začinjeni rezanci stave se u zdjelu u dva reda, a svaki red se zalije sa malo razrijeđenim pekmezom.

## 8. TIROLSKI REZANCI.

Kuhani i začinjeni rezanci stave se u tepsiju i preliju se sa 2 razmućena jaja izmiješana sa 2 žlice šećera i 1 dl vrhnja, te ih se peče u pećnici ½ sata. Ispečene se pospe šećerom i čokoladom.

## 9. KRPICE SA ZELJEM.

Napravi se isto tijesto kao i za rezance, samo se krpice režu u 1 — 2 cm široke četvorine. Kuhaju se u slanoj vodi, ocijede i izmiješaju sa međutim pirjanim zeljem. 1 glavica zelja izriba se i pirja se na 2 žlice masti, kad je pirjano soli se i papri.

## 10. KRPICE SA ŠUNKOM.

Kuhane krpice izmiješaju se sa 15 dkg kosane šunke, stave se na 2 žlice vruće masti, preliju sa 1 dl vrhnja i stave u pećnicu, da se malo propeku, a može ih se i ne pečene servirati.

## 11. ŠTRUKLJI.

Od 40 dkg brašna, 1 žlice ulja i malo vode razvuče se tijesto kao za savijaču, nadjene se do polovice sa slijedećim nadjevom: ½ kg sira izmiješa se sa 2 žutanjka, 2 žlice masti, malo soli, ½ dl vrhnja i snijegom od 2 bjelanjka i savije kao savijača. Tupom stranom noža režu se jastučići, krajevi se dobro slijepe, da nadjev ne iscuri. Kuhaju se u slanoj vodi 15 minuta. Kad su kuhani, preliju se sa prženim mrvicama.



## 12. OKRUGLJICE OD ŠLJIVA.

½ kg krumpira kuha se u ljupini. Kad su mekani, ogule se, vrući se pasiraju, doda 1 jaje, komadić maslaca, soli i toliko brašna, koliko je potrebno da bude tijesto glatko i ne pretvrdo. Onda se izvalja i reže u četvorine. U svaku četvorinu metne se 1 šljiva, iz koje se izvadi koštica i metne u nju ½ kocke šećera. Načine se okrugljice i kuha ih se u slanoj vodi 5 minuta. Kad su kuhane, ocijede se i preliju sa na maslacu prženim mrvicama.

## 13. OKRUGLJICE OD MARILICA.

Pripravljaju se isto kao i okrugljice od šljiva, samo se mjesto šljiva meću sitne marilice.

## 14. OKRUGLJICE OD SIRA.

35 dkg zdrobljenog sira, 2 žutanjka, 3 dkg krupice i malo soli pomiješa se i pusti malo da stoji. Onda se doda snijeg od 2 bjelanjka i 15 dkg brašna tako, da se može praviti okrugljice. Okrugljice se kuhaju u vrućoj slanoj vodi 10 minuta, ocijede se i preliju sa na maslacu prženim mrvicama.

## 15. KRUMPIROVO TIJESTO KUHANO U UBRUSU.

Tijesto se napravi kao za okrugljice od šljiva, izvalja se i namaže ili sa na masti prženim mrvicama ili prženim sitno kosanim lukom. Tijesto se zavije kao savijača, sveže u ubrus i kuha u slanoj vodi 15 minuta. Kad je kuhano, izvadi se, izreže na ploške i ozgor prelije ili sa prženim mrvicama ili prženim kosanim lukom.

## 16. ŽLIČNJACI SA JAJIMA.

6 — 7 dkg maslaca dobro se miješa sa 3 — 4 žumanjka, doda k tome snijeg od bjelanjaka i od prilike 3 dl brašna, te soli. Da li je dovoljno brašna može se načiti pokus tako, da se sa žlicom uzme tijesta u kipuću slanu vodu, ako zadrži oblik kakav je stavljen uvodu i postane nešto veći, znači da je dobro, ako postane plosnat, doda se još brašna, u koliko je prečvrsto doda se k tijestu

malo mlijeka. Žličnjaci su kuhani, kad se dignu na površinu. Kada su kuhani, metnu se na vruću mast, preliju razmućenim jajima, pa kad jaja stvrdnu, serviraju se.

## 17. ŽLIČNJACI SA KREMOM.

Žličnjaci pripravljeni na gornji način kuhaju se u mlijeku. Kad su kuhani, metnu se u zdjelu posipanu sa bademima, a na svaki red žličnjaka posipa se bademe, prelije sa kremom od vanilije, pomiješane sa snijegom od 2 bjelanjka, stavi u pećnicu i peče dok je krema pečena.

## 18. JASTUČIĆI PUNJENI PEKMEZOM.

Tijesto se pravi kao za rezance ,tanko se izvalja, naprave četvorine i na iste stavi pekmez. Onda se pokriju drugom četvorinom, slijepe bjelanjkom i režu kotačićem. Kuhaju se u slanoj vodi 15 — 20 minuta, ocijede se, preliju hladnom vodom da se ne slijepe, i zaliju sa na maslacu isprženim mrvicama.

## 19. JASTUČIĆI (TAŠKRLI) SA SIROM.

Tijesto se napravi nešto mekanije nego za rezance. Izvalja se tanko i izreže sa oblikom za uštipke. U sredinu se stavi slijedeći nadjev od sira: sir se zdrobi i pomiješa sa šećerom prema ukusu 1 žutanjkom i šakom grožđica. Ako je sir suh, može se dodati malo vrhnja ili maslaca. Onda se izrezano tijesto lijepi čvrsto u obliku polumjeseca. Kuhaju se u slanoj vodi 10 minuta, ocijede, preliju hladnom vodom i zaliju ili na maslacu prženim mrvicama ili vrhnjem.

## 20. JASTUČIĆI (PIROGE) SA BOROVICAMA.

Tijesto se priredi isto kao i za jastučiće sa sirom i izreže sa oblikom za uštipke, samo se u sredinu metne 1 žličicu borovnica, koja se prije toga dobro očisti i ½ žličice sitnog šećera. Mora se osobito dobro lijepiti, da pri kuhanju ne iscure borovnice iz jastučića. Kad je kuhano, prelije se vrhnjem i ošećeri.



## 21. JASTUČIĆI (PIROGE) SA KRUMPIROM.

Tijesto se napravi kao za rezance i razreže se u dva dijela. Na jednom dijelu se u manjim hrpicama stavi slijedeći nadjev: ½ kg kuhanih pasiranih krumpira pomiješa se sa ¼ kg pasiranog sira, soli i papra i 3 dkg kosanog i u 3 dkg masti prženog luka. Okolo hrpica namaže se tijesto bjelanjkom, pokrije sa drugim dijelom i izrežu jastučići, koji se kuhaju u slanoj vodi, ocijede i preliju prženim mrvicama. Mogu se rezati i kao gore navedene piroge i dobro lijepiti.

## 22. OKRUGLJICE OD ŠLJIVA IZ KUHANOG TIJESTA.

¼ kg brašna ukuha se u ½ l slane vode. Skine se sa vatre i primješa k tome 4 dkg maslaca i ostavi da se ohladi. Onda se k tome doda 2 žutanjka, dobro se izradi tijesto i napravi valjak, koji se izreže u jednake ploške. U svaku plošku stavi se 1 šljiva bez koštice i ½ kocke šećera, te se naprave okrugljice. Kuhaju se u slanoj vodi 10 minuta i kad su kuhane, uvaljaju se u pržene mrvice.

## 23. REZANCI OD KRUPICE.

Od 4 dl krupice, 2 žlice brašna, malo soli, 7 dkg smrvljenog maslaca i 2 jaja napravi se tijesto, koje se izvalja prst debelo. Kad je tijesto izvaljano, izreže se u tri prsta široke pruge, a ove se režu u prst široke rezance. Rezanci se stave u 1½ l kipućeg mlijeka u prilično niskoj posudi, doda k tome 5 dkg šećera, pusti da jedamput zavrije i metne se nakon toga odmah u pećnicu, da rezanci lijepo požute gore i dole. Kad su gotovi, posipaju se šećerom i servira uz to mlijeko.

## 24. OKRUGLJICE OD KRUMPIRA.

6 sirovih srednjih krumpira oguli se, opere i izriba se. K tome se doda 8 kuhanih i pasiranih krumpira iste veličine, primiješa se 2 jaja, soli i brašna, da postane mekano tijesto, od tog se prave male okrugljice, koje se kuhaju u slanoj vodi. Kad su kuhane zaliju se sa prženim sitno kosanim lukom.

## TIJESTENINE SA KVASOM.

### 1. NADUVAK (GUGELHUPF).

2 dkg pjenice razmuti se u malo mlijeka, doda malo brašna i 2 žlice šećera i pusti se da se digne. Onda se u zdjelu metne 7 dl prosijanog i malo ugrijanog brašna, doda malo soli, te vanilije ili malo naribane limunove korice, 2 do 3 žutanjka, koje se razmuti u 1 dl mlijeka, 7 dkg mlakog maslaca, te već prije pripravljenu dignutu pjenicu i sve se dobro pomiješa. U koliko je previše mekano, može se dodati još malo brašna. Onda se tijesto dobro tuče, doda 3 pune šake grožđica. Oblik za naduvak dobro se namasti maslacem, pospe sa tanko rezanim oguljenim bademima, stavi se do polovice oblika tijesto i pusti da se digne. Onda se peče u pećnici 1 sat i jedanput se za vrijeme pečenja namaže sa maslacem. Kada se tijesto odvaja od oblika, znači da je pečeno, izvadi se iz oblika, posipa se sa mnogo šećera i pokrije sa ubrusom. Nesmije se staviti odmah na hladno mjesto.

Ako se hoće naduvak finije napraviti, onda se kod mase od 7 dl brašna uzme 4 — 5 žutanjka, 10 dkg maslaca i mjesto mlijeka slatko vrhnje, doda se 7 dkg šećera, malo vanilije ili korice od limuna ili narandže, 14 dkg grožđica, 1 šaku tanko rezanih badema.

### 2. BISKVIT NADUVAK.

6 žutanjka, 1 cijelo jaje, 4 žlice šećera dobro se miješa, onda se doda k tome 1½ dkg pjenice, 4 žlice slatkog vrhnja i 5 dkg rastopljenog maslaca, još se malo miješa, zatim se doda 15 dkg brašna, malo soli i grožđica po volji. Tijesto se dobro tuče i stavi u namazani i sa rezanim bademima posuti oblik, pusti da se digne i peče 1 sat.

### 3. MRAMORNI NADUVAK.

20 dkg maslaca dobro se miješa i lagano se dodaje: jedan po jedan — 5 žutanjaka, 25 dkg šećera, 1 žlica ruma, ⅛ l mlijeka i



15 dkg rižinog brašna. Onda se napravi snijeg od 5 bjelanjaka, doda k tome zajedno sa 35 dkg pšeničnog brašna, u koje se je umiješalo 1 omot Ötkerovog praška »Bakin«. Ova se smjesa razdijeli u dva jednaka dijela. U jedan dio stavi se 5 dkg kakao-a. Onda se oblik dobro namaže i stavlja unutra izmjenično 1 žlicu svijetle i 1 žlicu tamne smjese. Peče se 1 sat. Kad je pečen, ozgor se posipa sa šećerom ili se može presvući ocaklinom od čokolade.

### 4. NADUVAK BEZ PJENICE.

14 dkg šećera, 14 dkg maslaca i 4 žutanjka dobro se miješa, onda se doda ⅛ l mlijeka i 28 dkg brašna, u kojem se je izmješao 1 prašak »Bakin«, na koncu snijeg od 4 bjelanjka. Može se dodati grožđica po volji. Peče se polagano 1 sat.

### 5. MLIJEČNI KRUH.

1½ l brašna prosije se, primiješa se k tome već dignuti kvasac od 4 dkg pjenice, pomiješane sa malo brašna i mlijeka, doda 7 dkg šećera, malo tučenog anisa, nešto soli, 7 dkg maslaca i toliko mlakog mlijeka, koliko je potrebno da se napravi čvrsto tijesto, koje se ne tuče, nego se u tepsiji mijesi kao kruh, dok se prave mjehuri i tijesto se ljušti od ruke. ( K tijestu se može dodati i 1 žutanjak). Onda se tijesto stavi na dasku posutu brašnom, još jednom se dobro zamijesi, napravi se oblik, koji se želi imati, stavi se u tepsiju ili košaricu pokrivenu ubrusom, koju se dobro zapraši brašnom, pokrije i pusti da se digne. Kad se tijesto ponovno digne, istrese se na dobro namazanu tepliju, namaže se prije pečenja sa hladnim, a poslije pečenja sa toplim mlijekom.

### 6. BRIOCHI.

25 dkg brašna, 4 dkg pjenice, razmuti se dobro sa mlijekom ili vodom. Dok se to na toplom mjestu diže, napravi se na daski tijesto od ½ kg brašna, 8 jaja, 2 dkg šećera, 1 dkg soli, 1 žlice slatkog vrhnja i 40 dkg u ploške rezanog maslaca. K tome se doda dignuti gore navedeni kvasac, dobro se mijesi tako dugo, dok se tijesto ne lijepi niti na daski, niti na rukama. Onda se stavi u malo zagrijani lonac posipan sa brašnom, pokrije se toplim krpama i

poklopcem i ostavi da stoji 10 sati. Zatim se tijesto ponovno mijesi, dijeli se u dva nejednaka dijela tako, da manji dio iznaša ¼ cijelog tijesta. Od većeg dijela napravi se okrugli kruh u sredini se napravi udubina, koja se namaže jajem, i stavi u nj onaj manji dio tijesta u obliku jajeta. Onda se tijesto ozgor namaže jajetom, ureže se u razmacima od tri prsta kose ureze, i stavi se odmah u pećnicu peći. Peče se nešto preko 1 sata. Mora se postići dvostruki obujam i mora biti vrlo lagan, te imati lijepu svijetlo smeđu boju. Mogu se praviti i mali brioši, koji se isto tako prave samo se nešto kraće peku.

## 7. OREHNJAČA.

Od ½ kg brašna, 3 dkg pjenice, 2 žutanjka, 7 dkg masti, 2 do 3 dl mlijeka, 6 dkg šećera, 1 žlice ruma, malo korice od limuna i malo soli napravi se najfinije dizano tijesto i to tako, da se u ugrijano brašno metne sol i dignuti kvasac od pjenice sa malo brašna i mlijeka, te svi ostali pridodatci i dobro ga se tuče. Kad je tijesto dobro, pokrije ga se, stavi na toplo mjesto i pusti 1 sat dizati. Onda se tijesto razvalja, namaže sa nadjevom, savije i stavi u namazanu tepsiju da se još ½ sata diže. Zatim se namaže sa jajetom i stavi peći. Peče se kao svako dizano tijesto, a mora se čim je pečeno izvaditi iz tepsije. Nadjev: ½ kg samljevenih oraha pofuri se sa 2 dl kipućeg mlijeka, doda se k tome 15 dkg šećera, ruma, korice od limuna, cimeta, 10 dkg grožđica i nekoliko tučenih klinčića. Može se dodati i malo arancini i cimeta.

## 8. MAKOVNJAČA.

Tijesto za za makovnjaču pravi se na isti način kao i za orehnjaču, samo se pravi nadjev od maka:

½ kg fino samljevenog maka kuha se u ½ l mlijeka dok je mekan, onda se doda 5 dkg maslaca, 15 dkg šećera, korice od limuna, 5 dkg grožđica, malo cimeta i ruma, a može se dati i 2 žlice meda, sve se dobro pomiješa.

## 9. SAĆE.

Od ½ kg brašna, ¼ l mlijeka, 3 žutanjka, 4 žlice šećera, 4 žlice maslaca, malo soli i korice od limuna napravi se sa kvascem od 2 dkg pjenice tijesto kao i za orehnjaču. Kad se je tijesto već diglo, metne se na brašnom posipanu dasku, razvalja se prst debelo i reže u male četvorine. U svaku četvorinu metne se pekmeza od marilica ili ribiza i savije se. Slaže ih se u namazanu tepsiju jednu do druge. Namaže se svaku rastopljenim maslacem sa svih strana da se ne slijepe i pusti da se pokrivene još jednom dignu. Kad su dignuti, stavi ih se peći, a prije toga se ozgor namažu jajetom. Kad su pečeni i hladni, posipaju se šećerom.



## 10. ROŠČIĆI OD DIZANOG TIJESTA.

Od 28 dkg brašna, 2 — 3 žutanjka, 7 dkg masti ili 14 dkg maslaca, 1 dl mlijeka, malo soli i 2 dkg šećera, kojem se dodaje kvasac od 2 dkg pjenice, malo mlijeka, malo šećera i korice od limuna, napravi se tijesto koje se dobro tuče i pusti da malo počiva. Onda se tijesto razvalja i reže u četvorine. U četvorine se stavi nadjev od oraha ili maka, te se saviju roščići. Roščići se stave u maslacem namazanu tepsiju, namažu se jajetom i puste da se još dignu, a onda se peku u pećnici kao i svako drugo dizano tijesto.

NADJEV OD ORAHA: 14 dkg šećera kuha se u 1 dl vode, doda 21 dkg samljevenih oraha, malo cimeta i korice od limuna.

NADJEV OD MAKA: 14 dkg šećera kuha se u 1 dl vode, doda se toliko samljevenog maka, da postane gusta smjesa, nadalje malo cimeta, limunove korice i klinčića, te malo slatkog vrhnja.

## 11. POGAČICE OD ČVARAKA.

½ l hladnih čvaraka fino se košu i pomiješaju se na daski sa 30 dkg brašna, doda se k tome 2 žutanjka, 3 žlice vrhnja, 2 žlice vina i soli, te kvasac od 2 dkg u mlijeku rastopljene pjenice. Onda se zamijesi tijesto, razvalja prilično tanko i složi kao kod lisnatog tijesta i to se 2 — 3 puta ponavlja, te pusti da malo stoji. Onda se razvalja 1 cm debelo, izrežu se oblikom uštipci, koji se nožem ukrase, namažu jajetom i peku.

## 12. POKLADNICE.

5 žutanjaka, 7 dkg maslaca i 2 žlice šećera dobro se miješaju. Zatim se u ¼ l mlijeka stopi 2 dkg pjenice, te se sve skupa

pomiješa i pusti da se digne. Nakon toga se k tome doda 50 — 60 dkg malo ugrijanog brašna, dobro se tuče i odmah tijesto razvalja i izreže oblikom uštipke i ostavi da se ponovno dignu. Kad se s jedne strane dignu, okrenu se na drugu stranu i opet ostave da se dignu. U posudu se doda dosta masti i kad je mast vruća, stavljaju se uštipci unutra tako, da ona strana koja je bila na daski prema gore okrenuta dođe u mast i posuda se pokrije. Kad su lijepo žuti, okrenu se i peku se s druge strane nepokriveno. K ovim pokladnicama servira se posebno marmelada od marilica. Pokladnice se posipaju sa šećerom od vanilije. Pokladnice se moraju raditi u toploj prostoriji.

## 13. POKLADNICE NA DRUGI NAČIN.

7 dkg maslaca miješa se dobro sa 6 žutanjaka dok postane pijenasto; doda se 1 žlica ruma, 28 dkg finog brašna, malo soli, 2 dl mlačnog slatkog vrhnja i već dignuti kvasac od 3 dkg pjenice, malo slatkog vrhnja, brašna i 1 žlice šećera. Sve se dobro pomiješa, tijesto dobro tuče, dok se od žlice odvaja. Onda se pokrije i stavi na toplo mjesto. Kada se tijesto počne dizati, stavi ga se na toplu sa brašnom posipanu dasku, razvalja se prst debelo i izrežu se uštipci u promjeru od 5 — 6 cm. Na polovicu uštipaka metne se u sredinu malo pekmeza od marelica, te se pokriju sa drugim uštipkom i to tako, da brašnena strana ozgor dođe. Onda se uštipci pritisnu prstom naokolo i ponovno se izrežu sa manjim oblikom i okrenu se na brašnom posuti topli ubrus na daski obratno, te se pokriju sa drugim ubrusom. Onda se uštipci metnu na toplo mjesto da se dignu. Kad se dignu na jednoj strani, okrenu se da se i na drugoj strani dignu. Međutim se stopi u tepsiji dosta masti i uštipci se stave na okrenutoj strani peći u pokrivenoj posudi. Kad su lijepo žuti, okrenu se na drugu stranu i peku se nepokriveno. Kad su pečeni, stave se na bugačicu na sito da se ocijede. Onda se posipaju sa šećerom od vanilije.

## 14. POKLADNICE OD SLATKOG VRHNJA.

Dobro se miješaju 5 žutanjaka, doda se k tome 2 dkg šećera, 1 žlica ruma, zatim 2 dl malo ugrijanog slatkog vrhnja i primiješa se dignuti kvasac od 2 dkg pjenice, na vrhu noža soli i 28 dkg



predgrijanog brašna, tijesto se dobro tuče, odmah se razvalja, izreže i pusti da se dignu i onda se postupa kao sa gore navedenim pokladnicama.

## 15. UŠTIPCI OD PRHKOG TIJESTA.

Na daski se smrvi 15 — 20 dkg maslaca 30 dkg suhog ne ugrijanog brašna, doda malo soli i primiješa sa nožem 2 do 4 žutanjka, dignuti kvasac od 2 dkg pjenice rastopljen u 5 žlica slatkog vrhnja, 2 žlice šećera i 2 žlice vrhnja. Onda se tijesto izvalja kao za masleno tijesto, složi i ostavi da malo počine i pokrije ga se sa toplim loncem. Kada ga se ponovo hoće izvaljati podijeli se na dva dijela, jedan dio se izvalja nešto deblje, a jedan tanje, izrežu se uštipci kao za pokladnice, deblji se dijelovi namažu pekmezom, a tanji stave ozgor, onda ponovno izrežu sa manjim kalupom, stave se na tepsiju da se dignu i onda se peku. Kad su pečeni preliju se ocaklinom od limuna.

## 16. UŠTIPCI SA CIMETOM.

Tijesto se napravi isto kao i za uštipke od prhkog tijesta, pokrije se ostavi da se digne. Onda se tanko izvalja, namaže se maslacem, posipa sa šećerom i cimetom, izreže se u 2 cm široke pruge, pedalj dugačke i svaka se pruga savije (rola). Ovi koluti se namažu s jedne otvorene strane i sa strane sa jajetom, umoče se u kosane oguljene i sa šećerom izmješane bademe, stave se na nemazanoj strani u tepsiju, ostave da se dignu i peku se.

## 17. ROŠČIĆI SA ANISOM.

10 dkg maslaca, 4 žutanjka i 2 žlice brašna dobro se miješaju, doda se 1 dkg pjenice rastopljene u 1 žlici slatkog vrhnja, 14 dkg brašna i malo tučenog anisa. Tijesto se izvalja, reže u četvorine, od kojih se prave roščići, stave se na tepsiju da se dignu. Onda se pomiješa 1 žutanjak sa malo slatkog vrhnja, namaže time roščiće, posipa ih se sa anisom i šećerom, te ih se zatim peče.

## 18. KOLAČ OD ČOKOLADE.

7 dkg maslaca miješa se najprije sa 4 dkg goveđeg masla, onda se doda 4 žutanjka i dalje se dobro miješa, nakon toga se doda 6 žlica šećera, cimeta, klinčića, 14 dkg ribane čokolade, kvasac od 1½ dkg pjenice (sa mlijekom i malo brašna) i 4 dl brašna. Tijesto se dobro tuče, doda snijeg od 3 bjelanjka i 10 dkg grožđica, stavi u oblik koji se namaže i obloži sa kosanim bademima, peče se, kad je pečen izvadi se odmah iz oblika i posipa sa šećerom.

## 19. VOĆNI KRUH (KLETZENBROT).

1 kg guljenih suhih krušaka bolje vrste kuha se, dok budu mekane. Onda se iste ocijede i u njihovom soku kuha se ½ kg suhih šljiva tako dugo, dok cijeli sok ukuha. Onda se kruške režu u listiće, šljive, te 1 kg sočnih smokava, 28 dkg datulja i 1 kg velikih grožđica (cibebe), nakon što se od istih odstrane koštice i petlje, režu se dugoljasto i sve se zajedno pomiješa. Onda se doda ½ kg opranih pignola, 14 dkg oguljenih duguljasto rezanih badema, 14 dkg grubo kosanih lješnjaka, 28 dkg duguljasto rezanih oraha, 14 dkg arancini, 21 dkg citronata, oboje duguljasto rezano, fino kosana kora od 2 limuna i 2 narandže, fino tucani cimet, klinčiće, 2 dl ruma ili nešto više likera od vanilije, breskve ili trešnje, sve se dobro izmiješa i ostavi da stoji preko noći. Slijedeći dan napravi se tijesto kao za mliječni kruh od 1 kg brašna i ostavi ga da se digne. Onda se pomiješa 14 dkg šećera u prahu sa voćem. Malo tijesta se rastrga u sitne komadiće i miješa se u voće tako, da voće bude uz tijesto povezano, ali da se tijesto uopće ne vidi. Ostalo se tijesto izvalja, stavi unutra voće i prave veći ili manji oblici kruha, tijesto se sa krajeva dobro jedno preko drugog stisne, da se slijepi i kruščići se stave ili u košarice ili tave prekrivene ubrusom tako, da je ova slijepljena strana ozgor, a kad se stave u tepsiju peći, da ta strana onda dođe okrenuta prema dolje. Ovi kruščići se ostave prilično dugo da se dignu i onda ih se lagano peče. Kad se stave u pećnicu, premažu se ozgor mlijekom, te se to također učini kad ih se izvadi pečene iz pećnice.



## 20. PEČENI MIŠIĆI.

Tijestu kao za pokladnice primiješa se malo grožđica, ostavi u zdjeli da se digne. Onda se žličnjaci stavljaju žlicom u vruću mast, peku se u pokrivenom sudu, posuda se malo ispočetka trese, čim dobiju lijepu boju okrenu se i peku na drugoj strani, izvade se, stave na bugačicu da se ocijede i posipaju sa šećerom.

## 21. ČEŠKI UŠTIPCI.

½ l brašna, 4 žutanjka, 2 dkg pjenice i 4 dl mlačnog mlijeka dobro se izmiješa, doda k tome 5 dkg maslaca i snijeg od 2 bjelanjka, te se ostavi na toplom mjestu da se digne. U oblik u kome se peku jaja na oko stavi se u svaku udubinu malo masti, a kad je ova vruća, stavi se unutra 2 žlice dignutog tijesta. Kad je pečeno s jedne strane, okrene se sa vilicom na drugu stranu i peče. Pečeni uštipci stave se u pećnicu da ne splasnu, dok se cijelo tijesto ne ispeče. Kad su pečeni, posipaju se šećerom i serviraju sa pekmezom, a mogu se odmah dva i dva uštipka sastaviti pekmezom i posuti šećerom.

## 22. KOLAČ OD VIŠANJA.

7 do 10 dkg maslaca miješa se dobro sa 4 žutanjka, doda k tome 5 žlica šećera, 5 dkg oguljenih duguljasto rezanih badema, kvasac od 2 dkg pjenice sa mlijekom, 28 dkg brašna, malo soli, te snijeg od 2 bjelanjka. Jedan dio tijesta metne se na namazanu tepsiju, obloži se sa očišćenim višnjama, ali ne sasvim do kraja, posipa ih se sa šećerom, pokrije sa drugim dijelom tijesta, koji se također obloži sa višnjama, ostavi da se digne, na krajevima se tijesto namaže sa maslacem, posipa šećerom i kosanim bademima i peče se.

Isto tako se priređuje i kolač sa trešnjama, kajsijama, samo se kajsije raspolove.

## 23. BAVARSKI KOLAČI.

1½ dkg pjenice pomiješa se dobro sa 1 žličicom šećera i jednom žličicom mlačnog mlijeka, te se ostavi na toplom mjestu

da se digne. Ako masa postigne svoj dvostruki obujam, pomiješa se sa međutim pripravljenom smjesom od 25 dkg malo predgrijanog brašna, malo soli, 3 dkg šećera, 3 dkg stopljenog maslaca, naribanom koricom od ¼ limuna i 2 žutanjka, dolije se zatim ⅛ l mlakog mlijeka i tijesto se tuče sa kuhačom tako dugo, dok se ne ljušti od kuhače i dok se prave mjehuri. Onda se tijesto pokrije ozgor sa toplom krpom, stavi na toplo mjesto ¾ sata, dok se digne dvostruko ili trostruko iznad prvobitne visine. Nakon toga se tijesto izvalja prst debelo, izrežu se oblikom uštipci u promjeru od 6 — 7 cm. Ovi se stave na dobro brašnom zaprašenu dasku i ponovno se pokriju. Tako se ostave da stoje 25 minuta, onda se ili sa drškom od kuhače ili palcem napravi u sredini udubina. Međutim se u jednoj posudi stavi ½ kg ulja da bude vruće. Kad je ulje vruće, metnu se kolači sa udubinom okrenuti prema dolje i posuda se pokrije. Nakon kratkog vremena kolači su pečeni i mogu se sa vilicom okrenuti na drugu stranu i peku se ovaj puta nepokriveno. Kad su pečeni, stave se na bugačicu da se ocijede. Onda se pošećere a u udubinu se stavi pekmez.

### 24. MARMORIRAN KOLAČ.

15 dkg maslaca dobro se miješa sa 25 dkg šećera. Onda se doda 4 žutanjka, ⅛ l hladnog mlijeka i polagano se dodaje 25 dkg brašna, ½ paketića »Backin« praška, snijeg od 4 bjelanjka, naribanu koricu od limuna i ruma. U jednu trećinu tijesta doda se u malo vode razmućene 2 žlice kakao-a. Onda se oblik za naduvak namaže, stavi u njega ⅓ bijelog tijesta, onda ⅓ tijesta sa kakaom, pa opet ⅓ bijelog. Peče se u pećnici oko ¾ sata.

### 25. BAZLAMAČA OD KUKURUZNOG BRAŠNA.

2 dkg pjenice rastopi se u šalici mlijeka i doda se malo šećera. To se stavi na toplo mjesto, da se digne. Kad je kvasac dignut, umijesi se tijesto od 1 l kukuruznog brašna, 4 žlice šećera, 2 žlice masti, 1 litre mlijeka, malo soli i 4 žutanjka. Kad je to dobro izmiješano, doda se polagano miješajući snijeg od 4 bjelanjka. Tepsija se namaže sa masti, u nju se izlije tijesto i ostavi 1 sat da se digne. Onda se stavi u pećnicu i peče oko ½ sata. Kad je pečeno, izreže se na ploške, namaže sa pekmezom i pošećeri.



## PITE I DRUGE TJESTENINE.

### 1. PITA OD JABUKA.

Od 20 dkg maslaca, 25 dkg brašna, 2 žlice vrhnja, 1 žlice šećera i 2 žlice ruma napravi se tijesto. Polovica tijesta se stavi na tepsiju, na to se stavi 1 kg naribanih jabuka koje se posipaju sa grožđicama i cimetom, ozgor se stavi druga polovina tijesta i metne se u pećnicu peći. Pečeno nareže se u četvorine i posipa šećerom. Jabuke se mogu i pirjati.

### 2. PITA OD ORAHA.

20 dkg šećera, 15 dkg maslaca, 1 žutanjak, 3 žlice vode, 2 žlice ruma, sok od ½ limuna, malo soli, zamijesi se tijesto i pusti da stoji 2 sata. Onda se tijesto razvalja i veći dio stavi se na tepsiju. Na tijesto se stavi slijedeći nadjev: 7 žutanjka se dobro miješa sa 7 žlica šećera, onda se doda 7 žlica samljevenih oraha, malo cimeta, malo klinčića, malo ruma i snijeg od 7 bjelanjaka lagano se miješa, te doda sok od 1 limuna. Taj nadjev stavi se na tijesto, pokrije se sa drugim dijelom, ozgor se namaže bjelanjkom i lagano peče.

### 3. PITA OD VIŠANJA.

Koliko su teška 6 cijela jaja uzme se isto toliko maslaca, isto toliko šećera i miješa se dobro, onda se doda 6 žutanjaka, u težini od 6 jaja brašna i na koncu snijeg od bjelanjaka. Tijesto se razvalja, stavi na tepsiju, gusto obloži sa višnjama bez koštica i peče se. Dobro se pošećeri.

### 4. KAPELER - PITA.

Od 30 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 1 jajeta, 1 žlice šećera, malo soli, zamijesi se tijesto. Tijesto se razvalja, polovica se

stavi na tepsiju i nadjene slijedećim nadjevom: ½ kg samljevenih oraha, 10 dkg smekšane čokolade, ¼ kg šećera, 12 žutanjka i snijeg od 12 bjelanjka. Ozgor se pokrije drugom polovinom tijesta i lagano se peče. Pečeno razreže se u četvorine i posipa šećerom.

## 5. PITA.

Od 14 dkg maslaca, 28 dkg brašna, 14 dkg šećera, 4 žutanjka i 14 dkg ribanih oraha napravi se tijesto i ostavi se da malo počine. Međutim se napravi tvrdi snijeg od 4 bjelanjka, doda k tome 14 dkg šećera i 14 dkg kosanih oraha. Tijesto se tanko razvalja, stavi na namazanu tepsiju, namaže pekmezom i konačno metne ozgor snijeg. Pečeno reže se u ploške.

## 6. PITA OD VRHNJA.

6 dl vrhnja, 6 žutanjaka, 6 žlica brašna i 6 žlica šećera dobro se miješa, na kraju se doda snijeg od 6 bjelanjaka, stavi na namazanu tepsiju i polagano se peče. Pečeno reže se u ploške i pošećeri se.

## 7. RUSKA PITA.

18 dkg maslaca, 30 dkg brašna, 15 dkg šećera, 20 dkg oraha, 4 žutanjka i malo cimeta. Od ove smjese napravi se tijesto i kada je na pola pečeno, namaže se sa malo pekmeza. Snijeg od 4 bjelanjka tvrdo se stuče i miješa se sa 15 dkg šećera (može se dati i nešto manje) i 15 dkg grubo rezanih oraha. To se stavi na tijesto i ponovno se peče dok dobije lijepu svijetlo žutu boju.

## 8. PITA OD JAGODA.

12 dkg maslaca miješa se dobro sa 15 dkg šećera, doda k tome 5 žutanjka i miješa se po prilici ½ sata. Onda se doda na vrhu noža Oetkerovog praška ili sode bikarbone i 18 dkg brašna. Sve se dobro zamijesi i stavi na namazanu tepsiju da se svijetlo peče. Onda se na to metne dosta jagoda, koje se ozgor pokriju sa snijegom od 5 bjelanjaka pomiješanim sa 20 dkg šećera i ponovno se peče da dobije lijepu žućkastu boju.



## 9. PITA OD JAGODA NA DRUGI NAČIN.

Od 20 dkg maslaca, 30 dkg brašna i 10 dkg šećera napravi se tijesto, stavi na tepsiju, koju se namaže, te se na pola peče. Kad je napola pečeno, metne se jagode i ozgor se stavi snijeg od 3 — 4 bjelanjka, pomiješan sa malo šećera i ponovno se peče, dok dobije lijepu žutu boju.

## 10. PITA OD ČOKOLADE.

Od 20 dkg maslaca, 25 dkg brašna, 1 žlice vode, 2 žutanjka, malo soli i octa napravi se tijesto i ostavi 2 sata da stoji. Onda se tijesto razvalja, veći dio stavi se na tepsiju i na njega dade slijedeći nadjev: 6 žutanjka, 25 dkg šećera, 12 dkg čokolade, 12 dkg samljevenih badema i snijeg od 6 bjelanjaka. Ozgor se stavi tijesto, koje se izbode i lagano se peče.

## 11. PITA OD MARILICA ILI JABUKA.

Od 25 dkg brašna, 15 dkg maslaca, 7 dkg šećera, malo ribane korice od limuna, 5 dkg ribanih badema ili lešnjaka napravi se brzo tijesto, koje se razvalja i stavi na brašnom zaprašenu tepsiju. Tijesto se na krajevima sa prstima malo pritisne tako, da pita imade rub. Pita se stavi u predgrijanu pećnicu i peče se svijetlo žuto. Dok se pita peče i ohladi, izreže se 1 kg jabuka, ili marilica na polovine i u sredini se očiste. U sirupu od 10 dkg kristalnog šećera i malo vode, te nešto soka i kore od limuna kuhaju se jabuke ili marilice. Onda se jabuke ili marilice oprezno izvade iz sirupa i stave da se ocijede. Međutim se tijesto namaže pekmezom i slože se na to lijepo jedna do druge jabuke ili marilice. U pukotine između voća stavi se snijeg od 3 bjelanjaka, miješan sa 25 dkg šećera. Pita se stavi ponovno u umjereno vruću pećnicu i peče se ponovno, dok snijeg postane svijetlo žut. Za vrijeme zime, kad nema svježih marilica, mogu se iste zamijeniti sušenim marilicama, koje se najprije zafure kipućom vodom i dobro očiste.

## 12. PITA OD SIRA.

Od 20 dkg maslaca, 30 dkg brašna i 10 dkg šećera napravi se tijesto, stavi na tepsiju polovicu i nadjene slijedećim nadjevom: 30 dkg sira izmrvi se, doda k tome 4 žutanjka, 15 dkg šećera, korice od limuna, te nešto grožđica, sve se dobro pomiješa, stavi na tijesto i ozgor se pokrije sa drugom polovinom tijesta i lagano peče.

## 13. PALAČINKE.

U 25 dkg brašna umute se 2 cijela jaja, doda se malo soli, 1 žlicu šećera i razrijedi sa malo mlijeka i dobro izlupa, kad je glatko, onda se doda ostalo mlijeko do ½ l. Na vruću mast ulije se malo tijesta tako da dno tave bude pokriveno i brzo se na vatri s obje strane ispeče. Pečene palačinke namažu se pekmezom i saviju se, te se slože u vatrostalnu posudu. Zaliju se vrhnjem, u kojem se razmuti 1 žutanjak i 2 žlice šećera i stavi se u pećnicu ¼ sata peći. Mogu se ali servirati samo namazane pekmezom i posipati šećerom.

## 14. PALAČINKE SA SIROM.

Pečene palačinke prema gornjoj uputi nadjenu se slijedećim nadjevom: ¼ kg sira izmrvi se i pomiješa sa 2 cijela jaja, 2 žlice šećera, malo kosane korice od limuna, 1 dl vrhnja, te malo soli. Palačinke se saviju i stave u posudu i preliju vrhnjem, zatim se peku ¼ sata u pećnici.

## 15. OMLET.

4 žutanjka dobro se razmute, k tome doda 1 dl brašna, 1 dl mlijeka, malo šećera i snijeg od 4 bjelanjka. Na tavu se stavi malo masti ili ulja i kad je vruće, prže se omleti sa obadvije strane (5 komada). Omleti se namažu pekmezom, slože napola, posipaju šećerom i tako serviraju.



## 16. FANJKI.

Na daski se izmijesi tijesto od 25 dkg brašna, 3 žutanjka, 1 žlice ruma, 2 žlice vrhnja i 2 žlice šećera. Tijesto se tanko razvalja i reže u pačetvorine. Svaka se u sredini dvaput nareže i prepiete. ¼ kg masti uvrući se i fanjki se svijetlo žuto peku. Pečene stave se na bugačicu da se ocijede i posipaju se sa šećerom.

## 17. JABUKE U TIJESTU.

Tijesto se napravi kao za palačinke, samo se mjesto ½ l mlijeka metne 2 dl mlijeka i 1dl bijelog vina. ½ kg jabuka oguli se, izreže na ploške, očisti od koštica, umoče u tijesto i peku na vrućoj masti. Pržene posipaju se šećerom pomiješanim sa cimetom.

## 18. MUTVARA OD BRAŠNA (SCHMARN).

4 dl mlijeka dobro se miješa sa 3 jaja, soli i 3 dl brašna. Može se dodati malo grožđica. Na tepsiji se ugrije 6 dkg masti i izlije se prst debelo tijesto na mast i stavi u pećnicu. Kada je na pola pečeno, okrene se ponovno, propeče se i vilicom razmrvi. Posipa se šećerom i servira sa sokom od malina.

## 19. MUTVARA OD KRUPICE.

U ½ l hladnog mlijeka umetne se 2 jaja, soli, ¼ l krupice i pusti se da stoji ½ sata da krupica nabubri. Onda se to nalije u tepsiju, u kojoj se je ugrijalo 7 dkg masti, pa kad požuti na donjoj strani, okrene se i propeče na drugoj strani, te vilicom razmrvi. Servira se sa kompotom i posipa sa šećerom.

## 20. CARSKA MUTVARA.

4 dl slatkog vrhnja miješa se dobro sa 4 žutanjka, 2 dl brašna, malo soli,, doda snijeg od 4 bjelanjka i malo grožđica, pa se onda dalje postupa kao i sa mutvarom od brašna. Kad je gotovo, posipa se šećerom sa mirisom od vanilije.

## 21. MUTVARA OD BADEMA.

4 dl slatkog vrhnja, 5 žutanjaka, 7 dkg fino rezanih badema, 3 žlice šećera i malo soli dobro se miješaju. Doda se k tome u ploškice rezani roščići, dok postane gusta masa, ostavi da malo stoji, onda se doda malo grožđica i snijeg od 3 žutanjka, stavi u tepsiju na 6 dkg vruće masti i dalje postupa kao i sa mutvarom od brašna. Kad je gotovo posipa se vanili - šećerom.

## 22. MUTVARA OD SIRA.

½ kg ribanog ili izmrvljenog sira pomiješa se sa 4 žutanjka i toliko vrhnja da postane sir sočan, onda se doda malo soli, nešto brašna i snijeg od 4 bjelanjka i stavi na vruću mast, te se peče kao svaku mutvaru.

## 23. UŠTIPCI OD KRUPICE.

U ½ l mlijeka ukuha se 8 dkg krupice, 5 dkg šećera i malo maslaca, te 3 dkg oguljenih fino narezanih badema. Kad se krupica zgusne, izlije se na tepsiju namazanu maslacem i ostavi da ohladi. Onda se izreže ili u četvorine ili se izrežu oblikom uštipci, tepsija se ugrije da se uštipci mogu izvaditi, umoče se u jaje i mrvice i peku na masti. Pečeni posipaju se šećerom i ribanom čokoladom ili vanili - šećerom.

## 24. ŠTRCANI UŠTIPCI.

U 3½ dl mlijeka stavi se 5 dkg maslaca i pusti da zavrije. Onda se dolije 3½ dl brašna, dobro se promiješa i onda miješa na vatri tako dugo, dok se od žlice odvaja. Kad se tijesto ohladi, dodaje se polagano jedan po jedan 4 — 6 žutanjaka i malo ruma. Onda se tijesto pomoću vrečice za štrcanje štrca u vruću mast i to u duljini 5 — 8 cm i prži ih se svijetlo žuto. Pržene posipa se vanili - šećerom i servira se kremom od vanilije.

## 25. UŠTIPCI OD KUHANOG TIJESTA.

U 3 ½ dl mlijeka doda se 5 dkg maslaca i stavi se kuhati, pa kad zavrije, doda se 3 ½ dl brašna. Dobro se miješa na vatri,



dok se od žlice odvaja. Kad je tijesto kuhano, ohladi se i primiješa se k tome dobro 4 cijela jaja i 3 žutanjka i to jedno po jedno. Onda se sa žlicom prave kao orah velike kuglice ili uštipci i stave na vruću mast peći, dok postanu lijepo žuti. Onda se može ili na svakom uštipku odrezati gore komadić kao poklopac, puniti sa pekmezom i opet poklopac gore staviti i posuti šećerom ili ih se može služiti sa slijedećom umakom od čokolade: Na pari se miješa 3/8 l mlijeka, 4 rebra čokolade, 3 žutanjka, 1 mala žlica brašna i 6 dkg šećera, dok se ne zgusne. Mora se neprestano dobro miješati, da se jaja ne zgrušaju.

## 26. PROFITEROLI.

U ⅛ l mlijeka kuha se 5 dkg maslaca i malo soli. U kipuće mlijeko doda se 12½ dkg brašna, miješajući kuha tako dugo, dok se ne ljušti od žlice. Kad se ohladi primiješa se 4 cijela jaja. Iza svakog jajeta tijesto se dobro pomiješa. Onda se naprave kuglici, koje se peku u dobro namazanoj tepsiji u pećnici. Za vrijeme pečenja pećnica se ne smije često otvarati, jer tijesto spadne. Kad su kuglice žuto pečene, izvadi ih se iz pećnice i na donjoj strani se izdubu. Udubine se pune ili slatkim tučenim vrhnjem, posutim sa vanili - šećerom ili kremom od vanilije i služe se sa umakom od čokolade. Krema od vanilije: 4 žutanjka miješa se sa 8 dkg šećera, 2 paketića vanili - šećera i 2 dkg rižinog brašna. Onda se polagano doda ½ l mlijeka i tuče se na pari dok zgusne. Umaka od čokolade: Na pari se kuha 3/8 l mlijeka, 4 rebra čokolade, 3 žutanjka, mala žličica brašna i 6 dkg šećera, dok ne zgusne.

## 27. SAVIJAČA OD JABUKA.

Tijesto za savijaču tanko se razvuče, poškropi mašću i polovica se pokrije sa slijedećim nadjevom: 3/4 kg jabuka ogule se, operu i izrežu na ribežu u rezance ili u tanke listiće, izmiješaju se sa grožđicama, malo oguljenim duguljasto rezanim bademima, šećerom i cimetom. To se stavi na tijesto, posipa se sa mrvicama i savije. Savijača se stavi na namazanu tepsiju, namaže ozgor rastopljenom mašću i peče u pećnici.

Tijesto za savijaču pravi se kako slijedi: 25 dkg finog brašna umijesi se sa 1 jajetom ili samo bjelanjkom, malo soli i malo

mlake vode, da bude tijesto mekano, koje je isprva ljepljivo. Mijesiti se mora tako dugo dok su prsti i daska sasvim čisti, da se ne lijepi i dok kod miješanja dobiva mjehuriće. Onda se tijesto ozgor namaže sa malo mlake vode i pokrije toplom posudom i ostavi ½ sata da počiva. Iza toga se tijesto stavi na stolnjak, koji se pospe sa brašnom i najprije ga se valjkom malo razvalja, a onda ga se oprezno rasteže rukama, dok postane prozirno tanko. Debeli okrajci se oprezno odrežu, a tijesto se ostavi nekoliko minuta da se posuši. Onda se na tijesto stavi nadjev do polovice, prije toga se tijesto poškropi mašću i savija se najprije onaj dio, na kojem je nadjev i to tako, da se stolnjak s one strane, gdje se počne tijesto savijati, sa obje ruke digne. Okrajci se najprije preklope, da nadjev iz savijače ne ispadne.

## 28. SAVIJAČA OD TREŠANJA.

Na tanko razvučeno tijesto, koje se poškropi mašću, stavi se 1 kg opranih i od koščica očišćenih trešanja, posipa se šećer i mrvice, savije i peče.

## 29. SAVIJAČA OD VRHNJA.

Na tanko razvučeno tijesto stavi se slijedeći nadjev: 4 dkg maslaca dobro se miješa sa 4 žutanjka i 3½ dl vrhnja, k tome se doda snijeg od 4 bjelanjka, malo soli i šećera. Nadjev se stavi na tijesto, pospe se preko toga grožđice i nešto duguljasto rezanih oguljenih badema, savije i peče. Tijesto se poškropi prije nego što se stavi nadjev mašću i pospe mrvicama.

## 30. SAVIJAČA OD VRHNJA SA KREMOM OD VANILIJE

Napravi se tijesto za savijaču i izvuče se, poškropi mašću i mrvicama i nadjene slijedećim nadjevom: 10 dkg maslaca miješa se sa 8 dkg šećera, dok postane pjenasto. Onda se doda jedno po jedno 3 žutanjka, naribane kore od ½ limuna, 2 namočene i pasirane žemlje bez korice, ⅛ l vrhnja, snijeg od 3 bjelanjka i 5 dkg grožđica. Tijesto se kao obično savije, namaže mašću ili maslacem i peče 15 minuta. Nakon tog vremena savijača je napola pečena. Onda se zalije sa ½ l kipućeg malo zaslađenog mlijeka i



peče se dalje. Kad savijača upije cijelo mlijeko znači da je pečena. Savijača se servira topla, prelivena sa slijedećom toplom kremom od vanilije: ³/₈ l mlijeka, 1 cijelo jaje, 1 žličica brašna, 5 dkg šećera i komadić vanilije kuha se na pari uz neprestano miješanje, dok se ne digne i jedamput zavrije.

## 31. SAVIJAČA OD SIRA.

Na razvučeno tijesto za savijaču stavi se slijedeći nadjev: 6 dkg maslaca miješa se sa 5 dkg šećera i 2 žutanjka, onda se doda 21 dkg pasiranog sira, 2 dl vrhnja, kosana korica od limuna, malo grožđica i snijeg od 2 bjelanjka. Tijesto se savije i peče.

## 32. SAVIJAČA OD ČOKOLADE.

Tijesto za savijaču se razvuče i nadjene slijedećim nadjevom: 3 žutanjka miješa se dobro sa 7 dkg šećera. Malo od toga se stavi na stranu, a k ostatku se doda snijeg od 3 bjelanjka. To se stavi na tijesto, preko toga se posipa 10 dkg ribane čokolade i 7 dkg fino rezanih oguljenih badema. Tijesto se savije i ozgor namaže sa onim na stranu ostavljenim ostatkom jaja i šećera. Kad je pečena, posipa se čokoladom i posluži k tome hladno tučeno slatko vrhnje.

## 33. SAVIJAČA OD ORAHA.

Tijesto za savijaču razvuče se i nadjene slijedećim nadjevom: 14 dkg fino kosanih oraha pomiješa se sa malo u slatkom vrhnju namočenih mrvica, doda malo cimeta i klinčića, namaže na tijesto i poškropi medom i 2 dl slatkog vrhnja, u koji se umute 2 žutanjka. Tijesto se savije i peče.

## 34. SAVIJAČA SA LIMUNOVIM SOKOM.

Tijesto za savijaču razvuče se i nadjene slijedećim nadjevom: 21 dkg citronata, 7 dkg pistacija, 25 dkg oguljenih badema i korica od 1 limuna izrežu se fino svako posebno. Onda se sve skupa pomiješa, doda k tome 28 dkg šećera i sok od 3 limuna i ostavi

se da malo stoji. Onda se tijesto poškropi maslacem, stavi gornji nadjev, savije i peče se u obliku od torte. Kad je pečena, izvadi se iz oblika, namaže vodom i posipa sa toliko šećera, dok se isti više ne upija. Ova savijača servira se hladno i može dulje vremena stajati.

## 35. SAVIJAČA OD BUČE.

Tijesto za savijaču razvuče se i nadjene slijedećim nadjevom: Buča se nariba kao za varivo, malo se nasoli i istisne. Onda se pospe na tijesto do polovice, na buču se posipa dosta samljevenog maka, šećera i rastopljene masti. Savije se i peče.

## 36.SAVIJAČA OD KRUMPIRA.

Tijesto za savijaču razvuče se i nadjene slijedećim nadjevom: 4 dkg maslaca dobro se miješaju sa 2 žutanjka, 2 žlice vrhnja, malo soli i 4 pune žlice pasiranog krumpira, na koncu se dade snijeg od 2 bjelanjka. Tijesto se savije i peče.

## 37. SAVIJAČA OD ZELJA.

Tijesto za savijaču se razvuče. Međutim se napravi slijedeći nadjev: $^3/_4$ kg zelja fino se koše i dade na vruću mast, u kojoj se je zažutilo malo šećera, pirjati. Kad je pirjano, doda se malo soli, i papra. Time se nadjene savijača, namaže se mašću i peče.

## 38. PLOŠKE SA KREMOM.

Od 20 dkg brašna, malo vode i octa napravi se tijesto kao za savijaču i razvalja se u pačetvorinu. Onda se na to tijesto razvalja 20 dkg tvrdog finog maslaca, tijesto se složi i ostavi da počiva ½ sata. Nakon toga se opet razvalja i opet složi. To se ponavlja 3 puta. Ovo se tijesto ima raditi na hladnom mjestu. Kad je tijesto gotovo, podijeli se na dva dijela, razvalja se i peče se u ne namazanoj tepsiji kod jake vatre. Može se tepsiju smočiti, a dobro je tijesto namazati prije nego se dade peći jajetom. Kad su oba dijela pečena i kad se ohlade, nadjenu se slijedećom kremom:



2 — 3 žutanjka kuhaju se u ½ čaše mlijeka neprestano miješajući, zatim se doda 1 žličica brašna, kad je gusto doda se komadić vanilije, malo korice od limuna i 8 dkg šećera. Kad se ohladi, doda se snijeg od 2 — 3 bjelanjka. Onda se ta krema pokrije sa drugim dijelom tijesta, reže se u ploške, koje se dobro ošećere.

## 39. PUNJENI TULJČIĆI.

Tijesto se napravi kao za ploške (lisnato), onda se izreže u četverouglaste komade u širini ruke. Ako se imade oblike tuljčića, umotaju se ovi komadi na tuljčiće, koje se prije uporabe pokvase. Ako se nema, onda se od papira naprave tujčići, koji moraju biti dulji od tijesta tako da sa obje strane ostanu prazni. U tepsiju se stave na dvostruki papir i to tako da onaj dio gdje je tijesto na tuljčiću sastavljeno bude okrenut prema dolje. Ozgor se namažu jajetom i posipaju šećerom. Peku se na jakoj vatri. Kada ohlade, izvade se tuljčići i pune se sa tučenim, slatkim i ošećerenim vrhnjem ili sa ošećerenim snijegom od bjelanjka.

## 40. INDIJANSKI UŠTIPCI.

Za svaki žutanjak računa se 1 žlica šećera i 1 žlica brašna. Žutanjci i šećer dobro se miješaju, onda se k tome lagano primiješa čvrsti snijeg od bjelanjaka i brašno. Oblici za indijanske uštipke namažu se, u njih se stavi nešto od te smjese i u sredinu se utisne ljupina od jajeta, tako da nastane udubina. Ljupina može ostati i za vrijeme pečenja. Peku se kratko na prilično jakom plamenu. Kad se ohlade, preliju se umakom od čokolade. Zatim se ispuni udubina sa tučenim, slatkim vrhnjem i dva i dva uštipka se sastave.

## 41. PUNJENI FIŠECI.

6 jaja miješa se sa šećerom u težini tih cijelih jaja dok je pjenasto. Onda se doda isto toliko brašna, dobro se izmiješa i na namazanu i brašnom posutu tepsiju stavljaju se peći okrugle tanke ploške. Oprezno se skidaju i još vruće savijaju se u fišeke. Kad su hladni, pune se tučenim, slatkim vrhnjem, a na vrhnje se ozgor posipa malo kakao-a.

## 42. NABUJAK OD KREME.

5 punih žlica krupice kuha se u mlijeku mekano i dok postane gusto. Onda se k tome doda 4 dkg maslaca i miješa se neprestano dok krupica ohladi, a miješajući dodaje se 4 žutanjka i 3 žlice šećera sa vanilij mirisom i na koncu snijeg od 4 bjelanjka. Stavi se u maslacem namazani oblik posipan sa brašnom i peče u pećnici. Može se obložiti u sredini sa pekmezom, ukuhanim voćem ili ribanom čokoladom. Ova ista smjesa može se kuhati i u pari, u kojem se slučaju ne stavlja unutra pekmez ili voće, nego samo kosani oguljeni bademi.

## 43. NABUJAK OD RIŽE.

10 dkg riže kuha se u mlijeku dok postane mekana. Međutim se miješa dobro 7 dkg maslaca sa 4 žutanjka i 7 dkg šećera sa vanili--mirisom i u to se žlicu po žlicu dodaje ohlađena riža. Na koncu se doda snijeg od 4 bjelanjka, stavi u maslacem namazani oblik i peče u pećnici. Služi se voćnim sokom. Može se kuhati u pari $^3/_4$ sata i služiti sa prelivom, ili vilicom na nekoliko mjesta izbosti i preliti sa nekoliko žlica maraskina.

## 44. NABUJAK OD VRHNJA.

2 dkg maslaca miješa se dobro sa 4 žutanjka, nakon svakog žutanjka doda se 1 žlica gustog, ne prekiselog vrhnja i 1 žlica šećera. Onda se doda snijeg od 4 bjelanjka i 3 žlice brašna. Stavi se u maslacem namazani i posipani oblik i kuha se $^3/_4$ sata u pari. Servira se sa voćnim sokom.

## 45. NABUJAK OD VANILIJE.

3 dl dobrog slatkog vrhnja sa mirisom od vanilije dobro se miješa sa 10 dkg šećera, 6 žutanjka i 2 žlice krumpirovog brašna. Onda se doda snijeg od 6 bjelanjaka i lagano se pomiješa i peče u dubokoj posudi ½ sata u pećnici. Gotovo posipa se sa vanili-šećerom.



## 46. NABUJAK OD BADEMA.

5 dkg maslaca dobro se miješa sa 5 žutanjka, onda se doda 7 dkg šećera, 7 dkg guljenih duguljasto rezanih badema, 2 u kocke rezana i u slatkom vrhnju namočena roščića, grožđice i fino rezane arancine, na koncu snijeg od 3 bjelanjka. U maslacem namazanom i brašnom posipanom obliku peče se u pećnici.

## 47. NABUJAK OD VOĆA.

2 žutanjka miješa se sa 2 dkg maslaca, 2 žlice šećera, k tome se doda 2 u mlijeku namočene i istisnute žemlje, 1 šaka oguljenih i rezanih badema, 1 šaka grožđica i snijeg od 2 bjelanjka. Oblik se namaže masom. Gore se slože jedan red voća: kajsija, šljiva, grožđa, jagoda, malina i t. d. Ako je voće mekano, može se pod njega podmetnuti hostiju. Peče se u pećnici dok je skoro gotovo, onda se stavi gore čvrsti snijeg od 3 bjelanjka, pospe se sa rezanim bademima i šećerom i peče dalje 10 minuta.

## 48. ENGLESKI PUDING.

5 dkg maslaca dobro se miješa sa 4 žutanjka, doda se k tome 14 dkg šećera, 14 dkg. oguljenih fino rezanih badema, fino rezane korice od narandže, 7 dkg sa likerom od vanilije namočenih mrvica i snijeg od 4 bjelanjka. Onda se stavi u oblik namašćen sa maslacem i posut sa brašnom, kuha se u pari 1 sat. Nakon toga se istrese na zdjelu i prelije sa rumom ili konjakom, ili se u sredinu u udubinu pudinga stavi malo ruma i zapali ga se.

## 49. ŽUTI PUDING.

10 dkg maslaca dobro se miješa sa 3 žutanjka. Onda se k tome doda 12 dkg šećera, sok i fino rezana korica od četvrtine limuna, 3 žlice prosijanog brašna i na koncu snijeg od 3 bjelanjka. Smjesa se stavi u dobro maslacem namazani i šećerom posipani oblik i kuha se u pari 1½ sata. Servira se sa chandeau-om ili umakom od marilica.

## 50. ČOKOLADNI SOUFFLÉ.

9 dkg smekšane čokolade dobro se izmiješa sa 5 dkg šećera i 3 žutanjka. Onda se k tome doda čvrsto tučen snijeg od 3 bjelanjka, stavi u vatrostalnu zdjelu, pospe ozgor sa šećerom i peče se u pećnici 20 minuta kod jake vatre.

## 51. PUDING OD KESTENA.

28 dkg kestenja se peče, oguli i onda se polovica i to onih ljepših odvoji. Ostali kesteni se pomiješaju sa 5 dkg maslaca i pasiraju se kroz sito. Onda se doda 10 dkg fino rezanog sala, 7 dkg šećera, 5 dkg grožđica, 3½ dkg tučenih badema, 1 jaje, 3 žutanjka, nešto slatkog vrhnja, ruma preostali kesteni rezani u četiri dijela i 3 dkg brašna. Sve se dobro pomiješa i stavi u maslacem namazani oblik i kuha se 1 sat u pari. Servira se sa prelivom od voća.

## 52. LAHKI TOPLI PUDING OD ČOKOLADE.

Sa prutićem za snijeg tuče se dugo 2 velike žlice pekmeza od marilica sa 2 bjelanjka i 11 dkg šećera. Onda se doda 4 rebra smekšane čokolade i snijeg od 8 bjelanjka. To se kuha ½ sata u maslacem namazanom i brašnom posipanom obliku u pari. (Oblik se smije sa masom samo do $^2/_3$ napuniti). Servira se sa malinovim sokom.

## 53. CARSKI PUDING.

14 dkg oguljenih badema fino se samelju i poškrope sa limunovim sokom. K tome se primiješa 14 dkg šećera i 6 žutanjka i doda snijeg od 4 bjelanjka i fino rezani citronat. Oblik se obloži sa citronatom i polovicama badema, stavi unutra masu i kuha u pari. Servira se sa ananas- ili liker-kremom.

## 54. PUDING OD LIMUNA.

2 jaja miješaju se sa ⅛ kg šećera dok postane pjenasto. Onda se doda sok od 1 limuna i fino kosana korica od ½ limuna i malo narandžine korice. Na koncu se dodaje izmjenično 6 dkg



sitnog brašna i čvrsti snijeg od 2 bjelanjka. Oblici za puding namažu se pomno sa maslacem i posipaju šećerom. 2 dkg grožđica metne se ili u masu ili se oblici sa njima oblože. Oblici se $^3/_4$ visoko ispune masom i nepokriveni se stave u posudu, u kojoj je dva prsta visoko kipuća voda, a ova se posuda pokrije poklopcem. Puding se kuha 35 do 40 minuta polagano u pari. Radi sigurnosti da puding lijepo izgleda i da se ne slegne, može ga se staviti 1 — 2 minute u vruću pećnicu. Ljepše je ako se ovaj puding priredi u malim oblicima za svaku osobu posebno. Kuhani puding izvadi se iz oblika na tanjur i zalije sa kakvim voćnim sokom, najbolje malinovim.

## PRELIVI ZA TJESTENINE.

### 1. CHADEAU.

3½ dl dobrog bijelog vina pomiješa se sa 14 dkg šećera. Onda se doda k tome 7 — 8 žutanjaka i tuče se tako dugo na pari, dok se počinje dizati. Zatim se skine sa vatre i tuče još malo dok postane pjenasto, pa se prema potrebi služi ili toplo ili se ohladi, ako je potreban hladan preliv.

### 2. PRELIV OD NARANDŽE.

18 dkg šećera zakuha se u 1 dl vode, kad ohladi, doda se 2 dl soka od narandže, 1 dl soka od limuna i 4 — 5 žutanjka. Sve se pomiješa i tuče na pari dok se digne.

### 3. PRELIV OD PUNČA.

2½ dl hladnog čaja pomiješa se sa sokom od 1 limuna, 2 narandže, šećerom i rumom, prema ukusu, te 8 žutanjaka. Sve se tuče na pari dok se digne.

### 4. PRELIV OD VANILIJE.

3½ dl slatkog vrhnja kuha se sa 1 prutićem vanilije, kad ohladi procijedi se i pomiješa sa 7 dkg šećera i 6 žutanjaka ili 4 žutanjaka i 1 žlicom brašna, i tuče se na pari dok se digne.

### 5. PRELIV OD KAVE.

3½ dl slatkog ošećerenog vrhnja pomiješa se sa u malo vode kuhanih 7 dkg kave, doda k tome 7 žutanjaka ili 5 žutanjaka i 1 žlica brašna, pa se tuče na vatri dok se digne.



### 6. PRELIV OD KARAMELA.

7 dkg šećera prži se dok postane lijepo žut i dok se pjeni; onda se zalije sa kipućom vodom oko ⅛ l i pusti da jedamput zakuha. Kada ohladi, doda se 6 žutanjaka, 3½ dl slatkog vrhnja i još šećera prema ukusu i tuče se na vatri dok se digne.

## TORTE.

### 1. BEČKA TORTA.

14 dkg šećera miješa se sa 7 žutanjaka dok postane pjenasto. Poslije se doda 7 dkg rastopljene čokolade, 14 dkg samljevenih badema i snijeg od 7 bjelanjaka.

Torta se peče kod umjerene vatre, a kada se ohladi, nadjene se kremom i posipa sa 7 dkg oguljenih i prženih sitno kosanih badema.

Krema: 14 dkg maslaca, 12 dkg šećera, 7 dkg čokolade i 2 cijela jaja. Šećer, jaja i rastopljena čokolada kuhaju se u pari, dok postane gusto. Kada je hladno, doda se maslac.

### 2. TORTA OD NARANDŽA.

12 žutanjaka miješaju se sa 28 dkg samljevenih oraha ili badema i 25 dkg šećera. Kad je dobro izmiješano, doda se sok i kora od 2 narandže, 2 — 3 žlice prosijanih mrvica i snijeg od 8 bjelanjaka.

Torta se peče kod umjerene vatre, a kada se ohladi, prereže se dva put i nadjene kremom, gore pospe sa samljevenim bademima i okiti sa komadićima narandže.

Krema: 4 žutanjka, 12 dkg kristalnog šećera, sok od 2 narandže i kora miješa se na vatri dok jedamput zakuha, onda se miješa dok ohladi i doda k tome 15 dkg dobro izmiješanog maslaca.

### 3. TORTA OD KAVE.

K snijegu od 7 bjelanjaka doda se 15 dkg šećera sa vanilij-mirisom, 20 dkg oguljenih samljevenih badema i 5 tucanih piškota. Sve se dobro promiješa i peče u tri dijela.

Krema: 6 žutanjaka, 10 dkg šećera sa vanilij-mirisom i 6 velikih žlica jake crne kave kuha se na pari dok dobro zgusne. Kad



ohladi doda se k tome 25 dkg dobro izmiješanog maslaca. Tortu sa tom kremom nadjene i posipa se sa kosanim i prženim bademima.

### 4. TORTA OD ORAHA.

5 cijela jaja kuhaju se na pari sa 12 dkg šećera, 2 žličice ruma i jednim omotom vanilij-šećera dok postane pjenasto. Masa smije postati dosta topla ali ne vruća. Kad se ohladi, doda se lagano miješajući 9 dkg samljevenih oraha i 5 dkg mrvica. Torta se peče na umjerenoj vatri u obliku, koji se mora dobro namazati maslacem i posuti brašnom. Kada se ohladi, prereže se i nadjene kremom i prelije ocaklinom od kave. Krema: U 15 dkg pjenasto izmiješanog maslaca doda se 8 dkg šećera, 10 dkg samljevenih oraha i 2 žličice ruma. Ocaklina od kave: 20 dkg šećera u kockama i $\frac{1}{8}$ l vode prži se, k tome se doda 25 dkg šećera u prahu, ali žlicu po žlicu, nadalje 2 žlice vrlo jake crne kave i 2 žlice ruma. Mora se preliti preko torte dok je još topla.

### 5. SACHER TORTA.

16 dkg maslaca, 16 dkg šećera i 6 žutanjaka miješaju se dobro. Onda se k tome doda 16 dkg smekšane čokolade i na koncu 16 dkg brašna, te snijeg od 6 bjelanjaka. Torta se peče kod umjerene vatre, kad se ohladi prereže se i namaže sa pekmezom i prelije ocaklinom od čokolade.

### 6. MIKADO TORTA.

10 žutanjaka miješa se sa 25 dkg šećera, 12½ dkg samljevenih oraha, 12½ dkg neoguljenih i samljevenih badema. Doda se 2 žlice sitno samljevene kave, 7 dkg smekšane čokolade i snijeg od 4 bjelanjka. Torta se peče u dva dijela i kad se ohladi nadjene se kremom.

Krema: 4 žutanjaka, 6 žlica šećera, 6 žlica jake crne kave, kuha se na pari dok zgusne. Kad se ohladi doda se 25 dkg dobro izmiješanog maslaca.

## 7. TORTA OD SIRA.

10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 4 žutanjka, 10 dkg pasiranog sira, 8 dkg neoguljenih samljevenih badema, 2 dkg mrvica, dobro se pomiješa. Na koncu se doda snijeg od 4 bjelanjka. Torta se peče kod umjerene vatre 35 minuta.

## 8. TORTA OD KRUPICE.

21 dkg šećera miješa se dobro sa 6 žutanjka. Onda se doda 5 dkg oguljenih i fino rezanih badema, sok i korica od 1 limuna, 10 dkg finih krupica (grisa) i snijeg od 6 bjelanjka. Torta se polagano peče i kad se ohladi, prelije se ocaklinom od čokolade.

## 9. TORTA OD LJEŠNJAKA.

6 žutanjaka miješa se dobro sa 14 dkg šećera, onda se doda 14 dkg prženih i samljevenih lješnjaka, malo mrvica, sok od ¼ limuna i snijeg od 6 bjelanjaka. Torta se peče kod umjerene vatre, kad se ohladi, prelije se ocaklinom od ruma.

Ocaklina od ruma: 14 dkg šećera, ½ dl ruma, sok od ¼ limuna miješa se tako dugo dok izgleda kao da raste.

## 10. PUNČ TORTA.

9 žutanjaka miješa se dobro sa 28 dkg šećera, onda se doda 21 dkg brašna. Polovicu od te mase ispeče se u obliku od torte, a drugu polovicu u tepsiji. Torta se prereže kroz polovicu, a masa iz tepsije izreže se u kockice, koje se podijele u tri dijela. Međutim se skuha punč kako slijedi: 25 dkg šećera, korica od 1 limuna, 1 narandže i 1 dl vode prokuhaju se. Zatim se doda 3 pune žlice pekmeza od kajsije i 1 dl ruma. To se razdijeli na 2 dijela. U jedan dio metne se malo »Alkermesa«, koji se dobije u svakoj ljekarni, da bude crveno, a u drugi dva rebra smekšane čokolade, da bude smeđe. Jedan dio kockica od biskvita ostavi se žuto, drugi dio natopi se u crvenom, a treći u smeđem punču i slažu se po torti naizmjence da bude šareno. Druga polovica torte metne se gore, nečim se pritisne i ostavi da stoji do slijedećeg dana, nakon čega se prelije sa slijedećom ocaklinom:



25 dkg šećera miješa se sa 4 žlice prokuhane vode i sokom od ½ limuna, ½ sata. Doda se malo »Alkermesa« i prelije preko torte.

## 11. TORTA OD KESTENA.

14 dkg šećera miješa se sa 5 žutanjaka i 2 cijela jaja dok postane pjenasto. Onda se doda 20 dkg pasiranih kestena i 7½ dkg smekšane čokolade. Na koncu se doda snijeg od 5 bjelanjaka. Torta se peče kod umjerene vatre 1 sat. Slijedeći dan razreže se na pola i nadjeva sa kremom, te prelije sa ocaklinom od čokolade.

Krema: 10 dkg pasiranih kestena zakuha se u ⅛ l mlijeka. Kad se ohlade, doda se 10 dkg dobro izmiješanog maslaca i 10 dkg šećera sa vanilij - mirisom.

## 12. TORTA OD ČOKOLADE.

20 dkg šećera, 20 dkg smekšane čokolade, 20 dkg samljevenih badema i čaša vode kuhaju se na pari tako dugo dok postane gusto. Masa se ohladi. Onda se dobro miješa 10 žutanjaka sa 4 žlice šećera sa vanilij-mirisom, doda k tome 5 dkg u rumu namočenih mrvica, malo kore od limuna, klinčića i pomiješa se sa gornjom masom i doda snijeg od 10 bjelanjaka. Torta se polagano peče. Torta se može nadjenuti sa slatkim tučenim vrhnjem i preliti ocaklinom od čokolade.

## 13. DOBOŠ TORTA.

5 žutanjaka miješa se dobro sa 19 dkg šećera, dok masa postane pjenasta, onda se doda 12½ dkg brašna i snijeg od 5 bjelanjaka. Od ove mase ispeče se 9 jednakih komada, koji se vade iz oblika dok su još topli. Onda se namaže svaka ploha sa kremom i stavi jedna na drugu, a odozgor se stavi karamel ocaklina.

Krema: 20 dkg šećera dobro se miješa sa 5 žutanjaka, 25 dkg maslaca i 5 dkg smekšane čokolade.

Ocaklina: 30 kocki šećera kuha se sa malo vode, pa kad se zarumeni, prelije se preko torte.

## 14. LINSKA TORTA (LINZER).

Na daski se dobro zamijesi 21 dkg maslaca, 21 dkg brašna, 21 dkg oguljenih i samljevenih badema, malo cimeta, 3 tvrdo skuhana i pasirana žutanjka, sok i kora od 1 limuna, te 3 sirova žutanjka. Masa se razdijeli u 3 dijela. Dva dijela peku se u obliku za torte. Jedan se dio prije pečenja namaže pekmezom i preko toga se od trećeg dijela tijesta načini rešetka (Gitter). Kada je sve pečeno, namaže se i onaj prvi dio pekmezom i preko istog se metne onaj dio sa rešetkom. Torta se odozgor posipa sa šećerom od vanilije.

## 15. TORTA OD PIŠKOTA.

30 dkg piškota umoči se samo malo najprije u ¼ l mlijeka, a zatim u $^1/_{16}$ l ruma. Oblik za tortu gusto se obloži sa piškotama na dnu i okolo, po potrebi se mogu piškoti i prelomiti. Međutim se miješa 18 dkg maslaca sa 9 dkg šećera dok postane pjenasto, doda k tome neprestano miješajući 8 dkg smekšane čokolade, zatim 1 žutanjak, te i do dve male čašice ruma. Onda se sa tom kremom namažu na dnu oblika složeni piškoti, nato se opet metne 1 red nakvašenih piškota i tako se ponavlja dok se sva krema potroši, a ozgor dolazi red piškota, koji se onda premažu sa ⅛ l tučenog slatkog vrhnja.

## 16. TORTA OD ORAHA I ČOKOLADE.

15 dkg oraha i 7 dkg čokolade samelju se na stroju za bademe i pomiješaju se sa 5 dkg mrvica, te se sve natopi sa $^1/_{32}$ l ruma. Onda se to sve dobro promiješa, posuda se dobro pokrije i ostavi da stoji. Posebno se miješa 4 žutanjka sa 15 dkg šećera dok postane pjenasto. Od 5 bjelanjaka napravi se čvrsti snijeg i izmjenično se u žutanjke daje malo snijega i malo mase od oraha i čokolade. Cijela masa stavi se u dobro maslacem namazani i brašnom naprašeni oblik od torte i peče se na slabom plamenu. Torta se izvadi iz oblika tek kad je potpuno hladna i namaže se ozgor sa 8 dkg pikantnog pekmeza. Onda se kuha (špina) 3 — 4 žlice vode sa ⅛ kg šećera. Taj špinani šećer miješa se



lagano sa 2 rebra (7 dkg) smekšane čokolade i komadićem maslaca ( u veličini oraha ). Ova ocaklina miješa se sa žlicom tako dugo, dok je potpuno glatka i sjajna. Čim se pomnije miješa, tim je vjerojatnije, da će ocaklina, kad se osuši, biti ljepša i imati bolji sjaj. U sredinu torte nalije se toliko ocakline, da ista kod polaganog naginjanja na sve strane pokrije tortu sa strane. Nož se umoči u mlačnu vodu i sa istim se ocaklina lijepo izgladi. Dok je ocaklina još vlažna, okiti se naokolo sa polovinama oraha, a tek dok ocaklina stvrdne, stavi se torta na tanjur. Ovu tortu treba pripraviti 24 sata prije uporabe, a dobra je još i nakon nekoliko dana.

## 17. TORTA OD MAKA.

Od 9 dkg brašna, 6 dkg maslaca, 3 dkg šećera i 2 dkg samljevenih oraha zamijesi se tijesto, koje se metne u oblik od torte. Okrajci tijesta se jednako visoko odrežu i onda se tijesto na pola peče. Međutim se 4 žutanjka pjenasto miješaju sa 20 dkg šećera, doda se 2 rebra ribane čokolade, ¼ kg samljevenog maka i polagano čvrsti snijeg od 4 bjelanjaka. Ovu masu stavi se u oblik na napola pečeno tijesto i torta se ponovno peče i to prvih 5 minuta na jakom, a kasnije na srednjem plamenu. Kad je torta potpuno hladna, posipa ju se sa šećerom u prahu.

## 18. TORTA OD ANANAS - JAGODA.

3 cijela jaja, 1 žutanjak, naribana korica od 1 limuna i 10 dkg šećera tuku se na pari dok postane gusto i toplo. Zatim se ta masa skine sa vatre i tuče dalje dok sasvim ohladi. Uz neprestano miješanje dodaje se k tomu 6 dkg sitnog brašna i na koncu 5 dkg rastopljenog hladnog maslaca. U dobro maslacem namazanom i brašnom posipanom obliku peče se torta u srednje vrućoj pećnici. Potpuno hladna torta se vodoravno prereže i obje strane presjeka namažu se slijedećom kremom: 4 dkg maslaca, 2 dkg brašna i $^1/_{16}$ l mlijeka miješaju se na vatri tako dugo, dok se masa od posude odvaja. Međutim se 8 dkg šećera, 1 omot vanilij - šećera i 4 dkg maslaca miješa dok bude pjenasto. K tome se doda gornja potpuno hladna masa i to u malim količinama i svaki put se masa pomno miješa. Zatim se masa pomiješa sa žutanjkom, doda kap po

kap soka od pola limuna i 5 dkg soka od malina (umjesto malinovog soka može se uzeti 1 — 2 žlice pekmeza od jagoda). Dobro je ovu kremu 1 — 2 sata prije uporabe napraviti. Sa ovom kremom namaže se gornji dio torte 1 cm debelo, obloži se sa polovinama ananas - jagoda i pokrije se sa drugim dijelom torte, koja je također na donjoj strani namazana sa kremom. Zatim se cijela torta izvana namaže tanko sa tom kremom, a ostatak se metne u štrcaljku ili vrećicu za ukrašivanje i torta se ukrasi. Na tortu se ukusno slože ozgor polovice ananas - jagoda, kojima se ne odrežu petljike, tako da je izgled torte vrlo lijep.

## 19. LISNATA TORTA.

24 dkg brašna pomiješa se sa ¼ omota Oetkerovog praška »Bakin« 14 dkg samljevenog badema, 10 dkg šećera, 1 omot vanilij - šećera i 24 dkg maslaca i napravi se tijesto koje se peče u 4 dijela. Kad je sve pečeno i ohlađeno, namaže se svaki dio dobro sa kakovim pikantnim pekmezom i stavi jedan na drugi. Ozgor se torta također namaže pekmezom i posipa ili grubo kosanim ili samljevenim bademima.

## 20. PIŠINGER TORTA.

Krema za oblatne: 5 cijelah jaja i 15 dkg šećera kuha se na pari 5 minuta da postane čvrsta krema, onda se dalje tuče dok ohladi. Posebno se kuha 20 dkg ribane čokolade sa 1 žlicom vode. Međutim se miješa 15 dkg maslaca, dok postane pjenasto, pomiješa se ohlađenom čokoladom, a onda sa kremom, stavi se malo u hladnu vodu i zatim se time nadjevaju oblatne.

Ocaklina: 3 rebra ribane čokolade kuha se sa 2 velike žlice šećera, 2 velike žlice vode, prelije se preko torte i nožem se izgladi, samo ne smije biti ocaklina prevruća.

## 21. SILVIJA TORTA.

14 dkg maslaca miješaju se sa 2 žutanjka dok postane pjenasto. Međutim se smekša 14 dkg čokolade i pomiješa ju se sa malo vruće crne kave i obje mase se pomiješaju. Piškoti se umoče



u dobru bijelu kavu i 1 red složi u oblik za tortu. Zatim se namažu sa grijanom kremom i opet se stavi red piškota, dok se cijela krema ne potroši. Gornji red su piškoti. Na svaki red kreme stavi se grubo rezane bademe, eventualno i kandirano voće ili slatko od voća. Torta se stavi na hladno mjesto i servira sa tučenim slatkim vrhnjem.

## 22. RADETZKY - TORTA.

21 dkg maslaca miješa se dok postane pjenasto, k tome se doda 8 žutanjaka, 1 dkg fino samljevene kave i 16 dkg dobro miješanog šećera sa 16 dkg kuhanih i pasiranih kestena. Na koncu se doda snijeg od 8 bjelanjaka. U maslacem namazanom obliku peče se polagano, kad je pečena prereže se na pola, nadjene sa nadjevom od kestena i prelije ocaklinom od čokolade. Nadjev od kestena napravi se tako, da se kuhani i oguljeni kesteni kuhaju u mlijeku, doda im se miris od vanilije i prema ukusu šećera i onda ih se pasira.

## 23. TORTA OD KEKSA.

30 dkg običnih keksa umoče se u crnu kavu, kojoj se doda malo ruma. Kekse se složi u oblik za tortu i to jedan red keksa, jedan red nadjeva. Nadjev: 3 cijela jaja, 4 rebra čokolade, 20 dkg šećera, malo vanilije, kuhaju se na pari uz neprestano miješanje. Kada ohladi, doda se ¼ kg dobro pjenasto miješanog maslaca.

## 24. GRILLAGE - TORTA.

10 dkg šećera prži se sa 10 dkg oguljenih badema dok požute, a zatim ih se na stroju za mlevenje badema samelje. 6 dkg maslaca, 6 dkg šećera i 6 žutanjaka miješaju se dok postane pjenasto, onda se k tome dodaju samljeveni bademi, na koncu čvrsti snijeg od 6 bjelanjaka i 5 dkg finog brašna. Kada je torta pečena, ostavi se da ohladi i onda ju se razreže i nadjene sa tučenim i ošećerenim slatkim vrhnjem, kojemu se doda nekoliko kapljica crne kave, ozgor se isto sa tim premaže i okiti sa oguljenim prženim bademima.

## 25. TORTA OD LEŠNJAKA SA KREMOM.

14 dkg šećera dobro se miješa sa 6 žutanjaka, doda se 14 dkg samljevenim prženih lješnjaka, te malo mrvica (oko 4 dkg), 2 žlice ruma i snijeg od 6 bjelanjaka. Pečena prereže sa napola i nadjene sa slijedećim nadjevom: 15 dkg šećera, 18 dkg maslaca, miješa se dobro sa 10 dkg smekšane čokolade i 6 dkg prženih i na daski sasvim sitno tucanih lješnjaka.

## 26. PRHKA TORTA.

21 dkg maslaca, 28 dkg brašna, 8 dkg šećera, dobro se miješa na daski i iz tog tijesta se peku 4 dijela. Kad se ohlade, nadjenu se sa slijedećim nadjevom: 14 dkg šećera i 14 dkg marmelade primiješaju se k snijegu od 3 bjelanjka.

## 27. TORTA OD DATULA.

U snijeg od 10 bjelanjaka doda se 28 dkg samljevenih neoguljenih badema, 28 dkg šećera i u tanke rezance izrezanih 28 dkg datula, te 5 dkg u sitne rezance izrezanog citronata. Sve se dobro pomiješa i stavi u dobro maslacem namazan i samljevenim bademima posuti oblik i peče se kod umjerene vatre.

## 28. PANAMA - TORTA.

7 žutanjaka miješaju se dobro sa 14 dkg šećera dok postane pjenasto, doda k tome 9 dkg samljevene čokolade i 14 dkg neoljuštenih samljevenih badema, dobro pomiješa i doda snijeg od 5 bjelanjaka. U dobro maslacem namazanom i brašnom posutom obliku peče se torta. Kad je torta pečena i hladna, prereže se i nadjene slijedećom kremom: 2 cijela jaja tuku se sa 10 dkg vanilij - šećera i 6 dkg smekšane čokolade na pari, dok zgusne, ali ne smije kuhati. Međutim se miješa pjenasto 14 dkg maslaca i k tome dodaje žlicu po žlicu krema. Torta se sa strane i ozgor također premaže sa tom kremom i posipa prženim grubo kosanim bademima.



## 29. CITRONAT - TORTA.

6 žutanjaka miješa se pjenasto sa 12 dkg šećera, doda k tome 14 dkg oguljenih, duguljasto rezanih badema, 10 dkg duguljasto rezanog citronata, korice od limuna, 4 dkg fino rezanih arancini, snijeg od 3 bjelanjka, 10 dkg brašna i 15 dkg mrvica. Peče se u dobro sa maslacem namazanom i brašnom posipanom obliku. Kad je torta hladna, prelije se sa ocaklinom od narandže i okiti sa kandiranim voćem.

Ocaklina od narandže: 15 dkg šećera miješa se sa 1 punom žlicom kipuće vode i sokom od narandže.

## 30. RUSKA KREM - TORTA.

Od 3 žutanjka, 3 žlice šećera, 3 žlice brašna i snijega od 3 bjelanjka peče se u obliku torte biskvit, koji se pečen prereže u 2 dijela.

Krema: 6 cijelih jaja, 30 dkg šećera, ¼ l mlijeka, ½ štapića vanilije tuče se na pari dok zgusne, onda se doda 3 lista u mlijeku namočene bijele želatine i miješa se dok ohladi. Zatim se doda ½ l tučenog slatkog vrhnja. Međutim se kockasto izreže 12 dkg citronata i doda 12 dkg rozina ili drugog kandiranog voća. Oblik se namaže maslacem, stavi na njega jedan sloj kreme, posipa ju se voćem, onda 1 list biskvita, pa opet krema posuta voćem, zatim drugi list biskvita i ponovno krema. To se stavi u veliku posudu sa ledom da stoji nekoliko sati.

## 31. SMEĐA LINSKA (LINZER) TORTA.

Na daski se zamijesi 14 dkg brašna, 14 dkg badema, 14 dkg šećera, 14 dkg maslaca, na vrhu noža cimeta, 2 tučena klinčića, 10 dkg ribane čokolade, 2 žutanjka i sok i korica od 1 limuna. Kad je tijesto dobro izrađeno, polovicu se tijesta metne u oblik za tortu, premaže se sa marmeladom od marilica. Od ostalog tijesta naprave se štapići debeli kao olovka, i ozgor se stave ti štapići unakrst jedan na drugi kao rešetka. Torta se peče dok bude zlatno žute boje.

## 32. NAPOLEON TORTA.

28 dkg smekšane čokolade pomiješa se sa 28 dkg šećera na daski sa valjkom, doda 8 dkg brašna, 28 dkg samljevenih neoguljenih badema, naribane korice od 1 limuna, malo tučenih klinčića, 4 grama cimeta, onda se to doda k 28 dkg maslaca, koji se je pjenasto miješao sa 5 dkg žutanjaka od manjih jaja, i na koncu snijeg od 5 bjelanjaka. Torta se peče u 2 dijela i sastavi sa marmeladom, a gore prelije sa ocaklinom.

## 33. KAKAO TORTA.

5 dkg maslaca, 18 dkg šećera i 2 žutanjka dobro se miješa, zatim se doda 3 dkg kakao razmućenog u ⅛ l mlijeka. Doda se na vrhu noža Oetkerovog praška, sok i korica od 1 limuna, 12 dkg brašna i čvrsti snijeg od 2 bjelanjka. U dobro maslacem namazanom i brašnom posutom obliku peče se pola sata. Kada se torta ohladi, prereže se i namaže sa kakovom pikantnom marmeladom i prelije ocaklinom od čokolade.

## 34. PARIŠKA TORTA.

K čvrstom snijegu od 5 bjelanjaka doda se ⅛ kg samljevenih, neljuštenih badema ili oraha i 10 dkg fino rezanih arancini. Ta masa peče se u dobro namazanom i sa mrvicama posutom obliku za torte po prilici ½ sata. Kad torta ohladi, namaže se sa marmeladom i posipa preko toga grubo kosane bademe ili orahe.

## 35. TORTA OD PRŽENIH BADEMA.

21 dkg šećera nakvasi se sa malo vode i špina se. K tome se doda 21 dkg oguljenih duguljasto rezanih badema, miješa se još malo na vatri, a onda se neprestano miješajući ohladi. Zatim se doda snijeg od 3 bjelanjka, 7 dkg duguljasto rezanih pistacija, 5 dkg u rezance rezanog citronata, sok i malo fine rezane korice od ½ limuna. Stavi se u dobro maslacem namazani oblik i peče na sasvim slabom plamenu. Kad je torta hladna, prevuče se sa ocaklinom po volji.



# SITNI KOLAČI.

## 1. MARZIPAN KUGLICE.

13 dkg šećera i 13 dkg oguljenih i samljevenih badema miješaju se sa 1 bjelanjkom, zatim se prave male kuglice. Da bude pikantnije, stavi se u svaku kuglicu 1 višnja. Svaka kuglica umoči se ili do polovine ili cijela u ocaklinu od čokolade.

## 2. ČOKOLADNI POLJUPCI.

12 dkg fine čokolade, najbolje umak, rastopi se na pari. K tome se doda nekoliko kapi ulja i 14 dkg oguljenih, rezanih i prženih badema. Na oblatne se stave male hrpice, pa se u pećnici suše.

## 3. PRUTIĆI OD ORAHA.

Od 28 dkg samljevenih oraha,, 2 žlice brašna, korice od 1 limuna i 2 žutanjka napravi se tijesto. Tome tijestu dodaje se još ⅔ za ocaklinu pripravljene mase. Tijesto se razvalja i izreže u prutiće, koji se, kad su napola pečeni, prevuku sa bijelom ocaklinom i pri slaboj vatri peku i to tako, da se više suše nego peku.

Ocaklina: 2 bjelanjka, 28 dkg šećera i sok od 1 limuna dobro se miješaju.

## 4. ROŠČIĆI OD ŠUNKE.

Od 15 dkg maslaca, 15 dkg kuhanih, vruće pasiranih krumpira, 20 dkg brašna i malo soli napravi se tijesto. Tijesto se tanko izvalja i reže u trokute. U ove trokute stavi se malo kosane šunke, saviju se roščići, koji se namažu sa žutanjkom i peku se polagano u maslacem namazanoj tepsiji. Roščići se toplo serviraju.

Kosana šunka: 10 dkg sitno kosane šunke dobro se pomiješa sa 1 žutanjkom.

## 5. SALAMA OD ČOKOLADE.

14 dkg vanilij šećera miješa se na pari sa 4 žutanjka, dok postane dosta gusto. Kad je dosta gusto, doda se k tome 7 dkg finog maslaca, 14 dkg grubo rezanih oraha, 10 dkg smekšane čokolade, sve se dobro promiješa i na daski, posutoj sa šećerom, napravi se oblik salame. Salama se umota u papir i stavi na hladno mjesto.

## 6. KEKSI OD SIRA.

Od 6 dkg maslaca, 8 dkg brašna, 4 dkg ribanog i pasiranog parmezan - sira, 4 dkg oguljenih, samljevenih badema, 1 žutanjka i soli, napravi se brzo na daski tijesto, izvalja i izreže se male okrugle oblike, koji se u namazanoj tepsiji svijetlo peku. Polovica keksa namaže se žutanjkom i pospe sa soli, kimlom ili parmezanom, pomiješanim sa crvenom paprikom. Nakon što su i drugi keksi pečeni, namažu se sa kremom od sira i 2 i 2 keksa se skupa sastave.

Krema od sira: 5 dkg maslaca, 5 dkg ribanog sira, soli, malo paprike, dobro se izmiješaju.

## 7. ROŠČIĆI OD VANILIJE.

Od 28 dkg brašna, 21 dkg maslaca, 10 dkg samljevenih, oguljenih badema i 7 dkg šećera napravi se tijesto. Režu se komadići, od kojih se prave roščići. Kada su pečeni, svaki se dobro umoči u šećer sa jakim mirisom od vanilije.

## 8. PLOŠKE OD MALINA.

Od 14 dkg maslaca, 14 dkg brašna, 7 dkg samljevenih, neoguljenih badema, 7 dkg šećera i soka od ½ limuna zamijesi se tijesto i peče se u dobro maslacem namazanoj tepsiji. Kad je pečeno, ostavi se da ohladi, razreže na polovicu, donji dio namaže se marmeladom od malina i pokrije se sa drugim dijelom, a zatim se izreže u ploške.



## 9. KUGLICE OD ČOKOLADE.

¼ kg čokolade »umak« smekša se, te se doda 7 dkg maslaca, 2 dkg šećera, 2 dkg kakao-a, 2 žutanjka i 1 žlica ruma. Sve se dobro miješa i kad masa počne tvrdnuti, prave se kuglice, u koje se metne višnja ili trešnja, a nakon toga se umota u gris od čokolade i stavi u papirnate kapsle.

## 10. HUSARSKI KOLAČIĆI.

Od 28 dkg brašna, 14 dkg maslaca, 7 dkg šećera i 2 žumanjka izmijesi se na daski tijesto i stavi da stoji 1 sat. Onda se prave kuglice, kojima se u sredini napravi udubina. Kuglice se peku na maslacem namazanoj tepsiji kod prilično jake vatre. Kada se ohlade, stavi se u svaku udubinu ili marmelada ili ukuhana višnja ili trešnja.

## 11. BOMBA OD KESTENA.

1 kg kestena kuha se dok kesteni postanu mekani. Onda se kesteni ogule i ponovno kuhaju u mlijeku, dok postane gusta masa, u koju se doda 14 dkg vanilij - šećera. Kad je mekano kuhano, pasira se. Kad se ohladi, doda se 10 dkg maslaca, dobro se promiješa, stavi u maslacem namazani oblik i ostavi da stoji preko noći. Slijedeći dan se izvadi iz oblika i prelije sa ocaklinom od čokolade.

Ocaklina: 7½ dkg čokolade, 2 žlice šećera, malo vode, kuha se dok postane gusto, onda se doda 10 dkg maslaca i prelije preko kolača od kestena.

## 12. SRNEĆI HRBAT.

28 dkg šećera dobro se miješa sa 7 žutanjaka. U drugoj zdjeli miješa se 14 dkg smekšane čokolade i 14 dkg maslaca. Onda se sve skupa pomiješa i doda 14 dkg brašna i od 7 bjelanjaka snijeg. Masa se metne u maslacem namazani oblik od hrpta i polagano peče. Kad je pečeno i kad se ohladi, razreže se po duljini na polovicu i nadjene kremom, sa kojom se također i gore presvuče, a onda se okiti ili sa oguljenim rezanim bademima ili sa čokoladnim grisom.

Krema: 7 dkg čokolade, 2 jaja, 7 dkg vanilij - šećera, kuha se na pari dok postane gusto, kad malo ohladi doda se 7 dkg izmiješanog maslaca.

## 13. KUGLICE OD SMOKAVA.

¼ kg smokava i 10 dkg arancini samelju se na stroju od mesa. K tome se doda 15 dkg šećera i sok od 1 narandže ili limuna i prave se male kuglice, koje se mogu onda umatati u kristal - šećeru.

## 14. CRNO - BIJELI POLUMJESECI.

14 dkg maslaca, 14 dkg šećera, 6 žutanjaka, 14 dkg smekšane čokolade, 14 dkg samljevenih oraha, snijeg od 6 bjelanjaka dobro se miješa. Ovu masu se ispeče na obrnutoj i maslacem namazanoj tepsiji, da se lakše reže. Kad je pečeno, namaže se marmeladom i stavi u toplu pećnicu da se malo prosuši. Onda se premaže ocaklinom od ½ bjelanjka, malo limunovog soka, te šećera po potrebi, i opet stavi u pećnicu da se malo osuši. Kada se posuši, reže se u polumjesece.

## 15. POLJUPCI OD BADEMA.

¼ kg samljevenih badema, ¼ kg šećera u prahu, 3 bjelanjka, malo limunovog soka dobro se promiješa, od tog se prave kuglice i u sredinu svake stavi se pola oguljenog badema, te se u pećnici više suši nego peče.

## 16. BISKUPSKI KRUH.

6 žutanjaka miješaju se pjenasto sa 30 dkg šećera, onda se doda 30 dkg brašna, 15 dkg grožđica, 15 dkg badema, malo oraha, nekoliko u sitnije komadiće rezanih smokava. Na koncu se lagano miješa snijeg od 6 bjelanjaka. Uska i duguljasta tepsija dobro se namaže maslacem i napraši brašnom; u nju se stavi masa i peče se kod umjerene vatre. Kada gore dobije lijepu boju, pokrije se papirom i peče dalje kod manje vatre.



## 17. LEDENI MINJONI.

25 dkg bijelog specijal kunerola rastopi se na pari sa 30 dkg čokolade. K tome se doda 5 dkg prženih i kosanih lešnjaka, 2 žlice slatka od narandže i 1 žlicu vanilij - šećera i dobro se pomiješa. Dok je još toplo, nalije se u papirnate kapsle i u svaku se dade po jednu višnju ili trešnju bez koštice, pa se stavi na hladno mjesto. Ovi minjoni ne smiju stajati u toplom, jer se brzo tope.

## 18. ROŠČIĆI OD SIRA.

Od 20 dkg maslaca, 20 dkg običnog sira i 20 dkg brašna zamijesi se tijesto. Kad je izvaljano, režu se trokuti i prave roščići, a u sredinu se stavi marmelada.

## 19. LINŠKI KOLAČIĆI.

Od 35 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 7 dkg šećera, 2 žlice vode i 2 žutanjka zamijesi se tijesto i ostavi da stoji 2 sata. Nakon toga se tijesto izvalja, izreže i polovicu komada umoči u razmućenom jajetu, pa se pospe sa kosanim, neguljenim bademima, koji su pomiješani sa grubo tucanim šećerom. U onom dijelu, koji se namaže i posipa sa bademima, napravi se još prije toga u sredini sa napršnjakom rupa. Kada je sve pečeno, namažu se oni dijelovi, koji nisu posuti bademima, sa marmeladom i pokriju sa onim dijelovima, koji su posuti bademima.

## 20. IŠLERSKI UŠTIPCI.

Od 14 dkg brašna, 14 dkg maslaca, 7 dkg neguljenih samljevenih badema i 5 dkg šećera zamijesi se tijesto, koje se izvalja i izreže sa kalupom za male uštipke. Peku se kod umjerene vatre. Bolje ih je tek drugi dan slijepiti 2 i 2 skupa sa marmeladom i preliti sa ocaklinom od čokolade. Gore se posipa malo kosanih pistacija.

## 21. PLOŠKE OD KESTENA.

7 dkg šećera, 7 dkg maslaca, 7 dkg brašna, 4 žutanjka i snijeg od 4 bjelanjaka dobro se pomiješaju i peku u manjoj tepsiji. 2 l kestena kuhaju se, kad su mekani, očiste se, pasiraju i kuhaju još malo u mlijeku dok postane gusto. Kad malo ohlade, doda se 20 dkg maslaca i 20 dkg šećera, malo ruma i vanilije i sve se dobro miješa. Ovaj nadjev mora biti gust, onda ga se metne na tijesto i dobro pritisne, a onda se prelije sa ocaklinom od čokolade i reže ili u ploške ili u kocke.

Ocaklina: U 10 dkg rastopljene čokolade doda se 8 dkg rastopljenog maslaca.

## 22. LUKOVI OD BADEMA.

Snijeg od 4 bjelanjaka miješa se sa 14 dkg šećera, 14 dkg fino samljevenih badema. Kad je dobro izmiješano, peče se na tepsiji, namazanoj sa voskom, odmah još toplo se reže i savije u lukove.

## 23. PLOŠKE OD RUMA.

Snijeg od 3 bjelanjka miješa se 1 sat sa šećerom u težini od 3 jaja, onda se doda 2 žutanjka i miješa se još malo. Zatim se doda brašna u težini od 2 jaja i 2 žlice ruma. Stavi se u dobro namazanu tepsiju i pospe sa fino rezanim oguljenim bademima. Peče se na slaboj vatri, a stavi se u hladnu pećnicu. Kada je pečeno, reže se još u tepsiji na prst dugačke i uske ploške.

## 24. KOCKICE OD ČOKOLADE.

12 dkg maslaca miješa se dobro sa 4 žutanjka i 12 dkg šećera. Onda se k tome doda 12 dkg smekšane čokolade i 12 dkg samljevenih badema, 1 žličicu ruma i na koncu snijeg od 4 bjelanjaka. Peče se u namazanoj i naprašenoj tepsiji,a kad je hladno, reže se u kocke i prelije ocaklinom od čokolade. Na svaku kocku stavi se ili malo kosane pistacije, ili polovica oraha ili 1 oguljeni badem.



## 25. MARCIPAN - KRUH.

Od 25 dkg pofurenih i oguljenih badema, koji se fino samelju, 25 dkg prosijanog šećera u prahu, 1 bjelanjka i 2 žlice ruma napravi se tijesto. Onda se napravi drugo tijesto od 25 dkg samljevenih oraha, 25 dkg prosijanog šećera u prahu, 1 bjelanjka, 2 žlice ruma i 3 dkg ribane čokolade. Onda se na daski, koja se pospe šećerom, izmjenično izvaljaju jednaki komadi tamne i svjetle mase i stavljaju jedna kraj i povrh druge tako, da kraj tamne mase dođe svijetla, a onda na svijetlu tamna. Ti komadi mogu biti 1½ — 2 cm široki. To se sve stavlja u četverouglastu manju tepsiju, a svaki se komad namaže bjelanjkom, da se skupa drže. Kad je sve gotovo, malo se pritisne da se skupa drže. Može se preliti sa ocaklinom od ruma ili kave.

## 26. KOCKE OD MALINA.

2 žutanjka dobro se miješaju sa 6 dkg šećera i malo naribane korice od limuna. Zatim se doda čvrsti snijeg od 2 bjelanjka i polagano se primiješa 5 dkg sitnog (griffig) brašna. Ova se masa 1 cm debelo metne na tepsiju i peče u vrućoj pećnici. Kada se ohladi, izreže se u 4 — 5 cm velike četvorine. Međutim se ¼ l mlijeka, 2 žutanjka, i žličica glatkog brašna, komadić vanilije i šećera po volji tuče na pari ili na vrlo slabom plamenu neprestano, dok 1 — 2 puta ne zakuha. Onda se posuda stavi u hladnu vodu i miješa dok ne ohladi. Ako je krema nakon što je ohladila pregusta, može se razrijediti sa malo hladnog mlijeka. Pola sata prije uporabe napravi se slijedeća pjena: Čvrsti snijeg od 1 bjelanjka pomiješa se sa 7 dkg šećera u prahu. Kad je dobro i lagano promiješano, doda se k tome 3 dkg malinovog soka. Ova pjena kao i krema stave se do serviranja na vrlo hladno mjesto. Onda se uzme po 3 četvorine biskvita, postave se jedna na drugu naslonjenu u obliku trokuta, u sredinu se stavi 1 puna žlica pjene, preko toga se metne jedna četvorina biskvita i prelije se sa dosta kreme, dok se cijelo tijesto, krema i pjena utroši. Čim je krema hladnija, tim je bolje.

## 27. PRUTIĆI OD SIRA IZ LISNATOG TIJESTA.

4 dkg brašna izrade se brzo sa 12 dkg u ploške rezanim maslacem i ostavi se na hladnom mjestu da počiva. Međutim se od 12 dkg brašna, malo soli, 1 žlice ulja i malo mlačne vode napravi mekano tijesto za savijaču. Tijesto se razvalja i u njega se stavi izrađen maslac, zavije se i ponovno se razvalja. To se ponavlja tri puta nakon svakih 20 minuta. Na koncu se tijesto razvalja u 2 jednaka 3 mm debela četverougiasta lista. Na jedan se stavi slijedeći nadjev: 5 dkg ribanog sira pomiješa se sa $^1/_{16}$ l kiselog vrhnja, malo kosanog kimljena, po volji crvene paprike i soli, te se pokrije sa drugim dijelom. Već nadjeveno tijesto razvalja se još malo, ali vrlo oprezno, da se nadjev ne istisne iz tijesta. Onda se sa na jakom plamenu ugrijanim nožem izrežu 1½ cm široki a 12 cm dugi prutići, koji se okrenu u obliku svrdla, namažu sa jednim razmućenim jajetom i peku se u vodom smočenoj tepsiji kod jake vatre.

## 28. ČUDNI ROŠČIĆI.

Od 14 dkg maslaca, 21 dkg brašna, 2 dl vrhnja, malo soli, napravi se tijesto, razvalja se i izrežu četvorine, stavi se u sredini svake malo pekmeza i saviju raščići. Metnu se na tepsiju i ostave da stoji 2½ sata, a onda se peku kod prilično nagle vatre. Pečeni posipaju se vanilij - šećerom.

## 29. KOLEDNIK (KLETZENBROT).

Za 12 komada kruščića srednje veličine potrebno je: za tijesto: 25 dkg brašna, 7 dkg maslaca, 4 dkg šećera, ⅛ l mlijeka, 1½ dkg pjenice, 1 jaje, sol, korica od limuna, a za nadjev: ¼ kg smokava, ⅛ kg suhih krušaka, ⅛ kg suhih šljiva, 5 dkg grožđica, 3 dkg arancini, 3 dkg citronata, 5 dkg oraha, 5 dkg badema, $^1/_{32}$ l ruma, 6 dkg šećera u kristalu ili kockama, 1 žličica cimeta, 10 klinčića, 5 dkg brašna, 1 jaje za mazanje i 5 dkg badema pomiješanih sa orasima. Po volji može se dati u nadjev još i datulje, kandirano voće i sitno rezani sir od dunja.

Od brašna, maslaca, šećera, mlijeka, jaja, soli, korice od limuna, te od malo šećera, mlijeka i smrvljene pjenice napravljenog i dignutog kvasca, napravi se čvrsto dizano tijesto, koje se tako dugo tuče, dok se odvaja od žlice i pravi mjehure. Ozgor se posipa brašnom, pokrije ubrusom i ostavi ¾ sata na umjereno toplom mjestu da se digne. Dan prije toga skuhane suhe kruške i kuhane suhe šljive, iz kojih se izvade koštice, nadalje arancini, citronat, guljeni bademi, orasi, te eventualno i drugo voće, režu se u sitne komadiće, pomiješaju se sa grožđicama, poškrope rumom, te sa tučenim cimetom i klinčićima dobro u jednoj zdjeli pomiješaju i pokriveno se ostavi preko noći da stoji. Prije nego se masa od voća slijedeći dan izradi, pomiješa se sa 5 dkg brašna i sa u vodi špinanim šećerom. Na vlažnoj daski prave se sa vlažnim rukama mali kruščići.

Dobro dignuto tijesto razvalja se tanko i podijeli se u toliko jednakih dijelova, koliko je kruščića napravljeno i ovi se umotaju u tijesto, koje se dole slijepi. Kruščiće se metne na namazanu tepsiju tako, da je ono mjesto, gdje su slijepljeni na dnu, namažu se ozgor razmućenim jajetom i okite sa raspolovljenim orasima i oguljenim bademima. Kod umjerene vatre peku se 1 sat u pećnici.

## 30. PAPRENI VJENČIĆI.

Najprije se napravi kvasac od 2 dkg šećera, 1 dkg pjenice i 2 žlice mlijeka. Kad se digne, stavi se na dasku i pomiješa sa 30 dkg glatkog brašna, 15 dkg maslaca, 1 jajetom, 2 žlice vrhnja, $^1/_{16}$ l bijelog vina, papra prema ukusu, malo ingvera i soli i napravi se prhko tijesto. Iz ovog tijesta naprave se oko 12 cm dugački tanki prutići i dva po dva se skupa pletu i napravi od njih vjenčići. Vjenčići se stave na nenamazanu tepsiju, namažu se sa razmućenim jajetom i peku se dok postanu lijepo svijetlo žuti.

## 31. NAPOLITANKE.

4 žutanjka dobro se miješa sa 14 dkg šećera, 14 dkg svježeg čajnog maslaca, onda se k tome doda 14 dkg prženih i samljevenih lješnjaka, 2 žlice kakao-a ili čokolade i malo limunovog soka. Sa tom masom se nadjenu tri oblatne, stave jedna na drugu, sa utegom se pritisne i nakon nekoliko sati se režu lijepe četvorine ili pačetvorine.

## 32. PIŠKOTE SA KREMOM.

16½ dkg maslaca miješa se sa 4 žutanjka dok postane pjenasto, ali dodavajući jedan po jedan, zatim se doda malo mlijeka ili slatkog vrhnja, da masa bude prilično rijetka. Onda se doda nešto fino tučenih ili kosanih oguljenih badema. Zdjela od porcelana namaže se uljem i stavi jedan red piškota, namaže se kremom i sve tako dok imade mase. Ozgor se pritisne porculanskim tanjurom. Prije serviranja prekrije se ozgor tučenim slatkim vrhnjem.

## 33. ROULADA OD ČOKOLADE.

K snijegu od 1 bjelanjka doda se 3 žlice šećera, 1 žutanjak, 1 žlica brašna, 7 dkg smekšane čokolade. Tepsiju se obloži papirom, dobro se namaže maslacem, masa se izlije i na slabom plamenu ispeče. Nadjene se sa slijedećim nadjevom i umota.

Nadjev: 15 dkg šećera, 3 žutanjka i 10 dkg maslaca sa malo mirisa od vanilije dobro se miješaju.

## 34. KOLAČ OD SNIJEGA.

K snijegu od 7 bjelanjaka doda se 25 dkg šećera, 12½ dkg rastopljenog maslaca, 13 dkg brašna, sok i korica od limuna i peče se ¾ sata. Tepsija se može posuti sa malo rezanim bademima ili orasima.

## 35. ALVA.

20 dkg šećera, 2 žlice meda, 1 žlica vode tuku se na vatri, dok postane svijetlo smeđe. Onda se k tome ukuha snijeg od 4 bjelanjaka. Kad je gusto, doda se malo grubo sjeckanih oraha i stavlja se na oblatne.

## 36. TRULAVCI.

Od 28 dkg maslaca, 2 žutanjka, korice od limuna i 35 dkg brašna napravi se tijesto i izvalja u 2 dugačke pruge, stavi u tepsiju i peče. Međutim se stavi u posudu ¼ kg šećera u kristalu, 5 bjelanjaka i ¼ kg lomljenih oraha, pa se na vatri miješa, ali brzo, da ne zagori, ali dok postane smeđe. Na pola pečeno tijesto izvadi se iz pećnice i namaže sa orasima i to brzo, da se ne skruti, još se malo stavi u pećnicu, ali da ne pocrni i pečeno reže se u ploške.



## 37. ROULADA OD KESTENJA.

3 — 5 žutanjaka, 9 dkg šećera i 5 dkg maslaca miješaju se dobro, zatim se k tome doda 9 dkg samljevenih oraha, 2 rebra smekšane čokolade, snijeg od bjelanjaka i peče se. Pečeno se savije i kad je hladno, puni se sa pireom od kestenja.

## 38. PLOŠKE OD KRUPICE.

14 dkg šećera miješaju se pjenasto sa 3 jaja, pa se k tome doda 6 dkg oguljenih ribanih badema, 3 dkg grožđica, fino kosana korica od 1 limuna, i sok od pola limuna, zatim izmjenično 7 dkg krupice i snijeg od 3 bjelanjaka. To se ostavi da malo stoji, da krupica nabubri, a zatim se ulije u dobro namazanu i brašnom posutu tepsiju i polagano se peče. Kad je kolač pečen, prereže se oštrim nožem na pola. Da se ovaj vrlo prhki kolač ne prelomi, stavi se ispod gornjeg dijela jedan arak pergament - papira i tako ga se digne. Jedan dio se namaže pekmezom, pokrije sa drugim dijelom i reže u jednake ploške, koje se dobro posipaju šećerom.

## 39. KOLAČ OD KESTENJA.

¾ — 1 kg marona se skuha na večer, oguli se od obadvije kore, i kuha se u malo mlijeka. Slijedeći dan se 11 dkg šećera, 4 žutanjka, 1 cijelo jaje, 7 dkg ribane ili smekšane čokolade, 14 dkg kestenja dobro pomiješaju, doda se snijeg od 4 bjelanjaka i peče se u dosta širokoj tepsiji. Pečeno razreže se u 4 dijela. Svaki dio namaže se sa slijedećim nadjevom: 18 dkg pasiranih kestena pofuri se sa 1 dl kipućeg mlijeka, pomiješa sa 10 dkg šećera i kad je hladno, doda se 12 dkg dobro izmiješanog maslaca. Namazani dijelovi stave se jedan na drugi, samo gornja strana kolača ostaje nenamazana. Kolač se ozgor i sa svih strana naokolo prelije oca-

klinom od čokolade: 12 kocki šećera kuha se sa 2 žlice vode i 8 dkg čokolade, dok je sasvim glatko i dok je mlačno, prelijeva se preko kolača.

## 40. LONDON PLOŠKE.

Od 15 dkg maslaca, 20 dkg brašna, 7 dkg šećera i 1 žutanjka zamijesi se tijesto i metne se u tepsiju. Ozgor ga se namaže marmeladom i prelije snijegom od 6 bjelanjaka, u koji se metne 15 dkg šećera, 15 dkg samljevenih oraha i 2 rebra smekšane čokolade. Peče se na laganoj vatri.

## 41. NON PLUS ULTRA.

Od 28 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 3 dkg šećera, 3 žutanjka i malo vanilij - šećera zamijesi se tijesto, koje se razvalja u debljini hrpta od noža. Malim okruglim kalupom izrežu se pogačice i na svaku se stavi malo snijega, koji se načini od 2 bjelanjka i 22 dkg šećera, te se polagano peku. Kad su pogačice pečene, sastave se dvije i dvije sa marmeladom.

## 42. KOLAČ OD NARANDŽA.

8 žutanjaka miješa se ½ sata sa 24 dkg šećera, zatim se doda 2 rebra ribane čokolade, 18 dkg samljevenih oraha, od 2 narandže naribane korice, 2 žlice mrvica i 2 cijele oguljene narandže istrgane u komadiće, ali oprezno da se izvade koštice. Na kraju se doda snijeg od 8 bjelanjaka i peče u maslacem namazanoj tepsiji. Pečeno reže se u lijepe ploške.

## 43. VRAŽIJE PILULE.

25 dkg samljevenih badema, 2 bjelanjka, 25 dkg čokolade, 25 dkg šećera i 2 žlice marmelade od ribizla pomiješaju se dobro u jednoj zdjeli. Zatim se prave kuglice, u sredinu kojih se stavi komadić u kocku izrezanog kandiranog voća. Kuglice se uvaljaju u čokoladni gris i stave u papirnate kapsle.



## 44. ČOKOLADNE KUGLICE.

26 dkg samljevenih oraha, 3 žlice meda, od polovine narandže sok, ½ žlice ruma i 15 dkg ribane čokolade tuče se na pari 4 minute. Kad ohladi, prave se kuglice i uvaljaju u čokoladni gris.

## 45. SACHER - PLOŠKE.

14 dkg maslaca, 4 žutanjka i 14 dkg šećera miješaju se dobro dok postane pjenasto. Zatim se doda 14 dkg smekšane čokolade, 10 dkg brašna, ½ dl ruma i snijeg od 4 bjelanjka, te se peče. Pečeno i ohlađeno razreže se i nadjeva slijedećim nadjevom: 3 žlice šećera, 3 žutanjka, 10 dkg maslaca i 3 rebra čokolade dobro se miješaju.

## 46. GRILAŽ - POLJUPCI.

20 dkg oguljenih badema reže se duguljasto i prži ih se u pećnici. 25 dkg »umak« čokolade se stopi, pa kad je rastopljena, stavi se u nju bademe, dobro pomiješa i sa žličicom se prave male hrpice na tepsiji ili dasci i ostave se sušiti.

## 47. FINI KOLAČ.

K čvrstom snijegu od 5 bjelanjaka doda se 15 dkg samljevenih oraha i 15 dkg šećera, dobro se promiješa i peče na sa voskom namazanoj tepsiji. Kad je tijesto pečeno, oprezno se izvadi i na isto stavi slijedeća krema: 10 dkg šećera, 3 rebra čokolade, 6 žlica jake crne kave, kuha se na pari dok ne zgusne. Međutim se miješa 15 dkg maslaca sa 1 žutanjkom i k tome se primiješa krema kad je napola hladna. To se dobro pomiješa da cijela krema imade istu boju.

## 48. GRILAŽ - KOLAČI SA MEDOM.

¾ kg grubo kosanih oraha stave se u 40 dkg stopljenog meda, doda se sok od 1 limuna i na vatri se neprestano miješa dok porumeni. Onda se izlije na dasku, koja se dobro vodom smoči, raz-

valja sa valjkom i kad malo ohladi, posipa se sa šećerom i reže na četverouglaste komade.

## 49. FINI KREM - KOLAČI.

Od 20 dkg ribane čokolade, 18 dkg samljevenih neoguljenih badema, 20 dkg šećera u prahu, 2 bjelanjka i 2 žlice ruma, napravi se oko 5 cm visoki duguljasti hljeb. Od ovog se režu ½ cm široke ploške, kojima se na šećerom posutoj dasci napravi oblik okruglih zdjelica. Ove zdjelice se ispune skoro do vrha sa slijedećom kremom od malina: 1 žutanjak tuče se sa 1/16 l mlijeka, 1 žlicom brašna i 2 žličice šećera na pari dok ne zgusne. Kad ohladi, pomiješa se sa već dobro prije toga umiješanim 8 dkg maslaca i 4 dkg šećera, pa kad se sve skupa pomiješa, doda se 5 dkg soka od malina. Kad su zdjelice već punjene sa kremom od malina, poštrcaju se ozgor sa dosta maraskino - kremom: 6 dkg maslaca miješa se dok postane pjenasto, onda se k tome doda 9 dkg šećera, 2 tvrdo kuhana pasirana žutanjka i 2 žlice maraskino - likera, miješa se još 10 minuta i stavi kratko vrijeme na hladno. U sredini kreme stavi se 1 kandirana trešnja i onda se stave zdjelice u papirnate kapsle.

## 50. PLOŠKE OD MAKA.

7 žutanjka miješa se dobro sa ¼ kg šećera. Posebno se dobro pjenasto miješa 15 dkg maslaca i primiješa se gornjoj smjesi. Zatim se doda ¼ kg samljevenog maka, ½ žlice mrvica, od 7 bjelanjaka snijeg, 3 šake grožđica i 3 žlice slatka od narandže, eventualno citronat ili arancini, i sve se dobro pomiješa. Tepsija se dobro namaže maslacem i posipa brašnom, u nju stavi masa i peče. Kad je pečeno, prepolovi se na dasci, namaže marmeladom i pokrije drugim dijelom, ozgor opet namaže marmeladom i prelije ocaklinom od čokolade. Umjesto maka mogu se uzeti orasi.

## 51. KEKSI.

4 dkg maslaca se dobro miješaju i pomiješaju sa 1 jajetom, 1/16 l kiselog vrhnja, 1 paketićem vanilij - šećera i 12 dkg šećera. Onda se to stavi na dasku, doda na vrhu noža soda



bikarbone i 30 dkg brašna, te se zamijesi tijesto. Tijesto se izvalja 2 mm debelo i izrežu se raznim oblicima keksi. Na maslacem namazanoj i brašnom posutoj tepsiji peku se keksi svijetlo žuto i kad ohlade spreme se u kutiju. Keksi su tek dobri, nakon 8 — 10 dana.

## 52. PLOŠKE OD MARILICA.

10 dkg maslaca, 2 jaja i 20 dkg šećera miješaju se pjenasto, onda se doda 30 dkg brašna, 5 žlica mlijeka i omot »Backin«. Tijesto se stavi na dobro maslacem namašćenu tepsiju, kad je pečeno obloži se sa ¾ kg na polovice izrezanih, oguljenih i pirjanih marilica, koje se preliju sa sokom od marilica i onda se režu u ploške.

## KREME.

### 1. KARAMEL - KREMA.

4 dkg brašna, 4 žutanjka, 3 dl mlijeka i 10 dkg šećera kuha se neprestano miješajući dok zgusne. Onda se doda 4 lista rastopljene želatine i stavi se hladiti neprestano miješajući. Na koncu se doda snijeg od 2 bjelanjka i 7 dkg uprženog šećera, koji se mora miješajući brzo u smjesu staviti da ne nastanu grudice. Može se unutra staviti i nešto tučenog slatkog vrhnja. Onda se stavi na led i ozgor se također ukrasi sa slatkim tučenim vrhnjem.

### 2. KREMA OD ČOKOLADE.

3 žutanjka se dobro miješaju sa 9 dkg smekšane čokolade i 1 žlicom šećera $^3/_4$ sata. Onda se k tome doda snijeg od 3 bjelanjka, metne se u čaše ili zdjelu i stavi na led. Ozgor se okiti sa slatkim tučenim vrhnjem.

### 3. KREMA OD NARANDŽA.

¼ kg šećera dobro se miješaju sa 6 žutanjaka, zatim se doda kora i sok od 1 limuna, te kora od 1 narandže i sok od 4 narandže, 7 lista u malo vode rastopljene želatine. To se sve miješa na pari, dok se malo zgusne, zatim se miješajući ohladi (može se hladiti u hladnoj vodi). Kad je hladno, doda se 4 dl tučenog slatkog vrhnja, od kojeg se nešto odvoji, da se može krema ozgor okititi, i onda se lagano primiješa snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesa se stavi u zdjelu na led ili na hladno mjesto.

### 4. KREMA OD PIŠKOTA.

20 piškota složi se u staklenu zdjelu i zaliju se slijedećom vanilij - kremom: 4 žutanjka, ½ litre mlijeka i 1 jedan omot vanilij-šećera kuhaju se dok postane gusto. Onda se ostavi da se ohladi



i sa time se preliju piškoti. Gore se okiti sa tučenim slatkim vrhnjem, koji se podijeli u nekoliko dijela i svaki dio se pomiješa sa drugim pekmezom, kao na primjer jagodama, marelicama i t. d.

### 5. KREMA OD VANILIJE I ČOKOLADE.

U ¼ l mlijeka stavi se 4 žutanjka, šećera po volji i malo vanilije i pusti da malo uzavri. Onda se makne sa vatre i doda dobro miješajući 2 — 3 lista u malo vode rastopljene želatine. U polovicu ove mase doda se 2 rebra u nešto mlijeka rastopljene čokolade, a na koncu u svaku polovicu po ⅛ l čvrsto tučenog slatkog vrhnja. Oblik se napuni do polovice masom od vanilije, a drugu polovicu sa čokoladnom masom i ostavi se 2 sata na ledu. Kad se kremu hoće istresti iz oblika, mora se metnuti na jedan čas u vruću vodu ili zamotati vrućom krpom, da oblik bude kod vađenja usčuvan. Okiti se sa slatkim tučenim vrhnjem.

### 6. ANANAS - KREMA.

6 žlica soka od ukuhanih ananasa pomiješa se sa 6 žutanjaka i 1 dkg rastopljene želatine, te šećera prema ukusu i kuha se na pari dok se počne dizati. Onda se miješa dok sasvim ohladi, doda 4 dl čvrsto tučenog slatkog vrhnja, i nekoliko u kockice rezanih ananasa, te se sve stavi na led.

### 7. KREMA OD KAVE.

4 dl jake crne kave pomiješane sa slatkim vrhnjem, 8 žutanjaka i 14 dkg šećera kuha se na pari dok zgusne. Onda se k tome doda 2½ dkg rastopljene želatine i kad se masa ohladi, ½ l tučenog slatkog vrhnja, te vanilij - šećera prema ukusu, stavi se sve u posudu na led, i kad se stisne izvadi se i okiti tučenim slatkim vrhnjem.

### 8. ROŽADA.

6 cijelih jaja miješa se dobro sa 3 pune žlice šećera. Kad je zgusnuto doda se pola litre mlijeka i ribanu koricu od 1 limuna.

Međutim se 20 dkg šećera prži neprestano miješajući na vatri dok postane smeđe. Onda se u oblik od pudinga ulije prženi šećer i brzo se okreće, tako da cijeli oblik bude obložen karamelom. Onda se u to nalije gore navedena masa, oblik se zatvori i kuha u pari $^3/_4$ — 1 sat. Kad je kuhano, stavi se hladiti, hladno se istrese na zdjelu i prelije maraskinom.

## 9. KREMA OD RUMA.

4 žutanjka, 2 dl slatkog vrhnja i 10 dkg šećera tuku se na pari dok zgusnu, onda se doda 8 g rastopljene želatine, ruma ili maraskina po ukusu. Onda se miješajući hladi i kad počinje da se kruti, doda se 4 dl stučenog slatkog vrhnja i stavi se na led.

## 10. KREMA LEŠNJAKA.

15 dkg lješnjaka stucaju se fino i stave u 4 dl vrućeg slatkog vrhnja. Kad ohlade, procijede se. Onda se to vrhnje kuha sa 6 žutanjaka i 14 dkg šećera, doda k tome 7 g rastopljene želatine i tuče dok zgusne. Onda se krema ohladi i doda 3 dl slatkog tučenog vrhnja i sve se stavi u zdjeli na led.

## 11. VOĆNA KREMA.

2 dl slatkog vrhnja, 6 žutanjaka i šećer po volji kuhaju se na pari dok zgusnu. Kad počne hladiti doda se 15 g rastopljene želatine i neprestano se miješa dok se ohladi. Onda se doda k tome ½ l slatkog tučenog i ošećerenog vrhnja. Trećina ove kreme stavi se u oblik, obloži se sa ukuhanim voćem kao marilicama, dinjama, dunjama ili jagodama, onda se stavi druga trećina, ponovno obloži voćem i opet se stavi krema. Dobro je pustiti uvijek da se najprije svaka trećina malo stisne, da voće ne propadne u kremu i da ostane na onom dijelu, kako ga se je stavilo. Onda se stavi na led.

## 12. KREMA OD SLATKOG VRHNJA.

Slatko vrhnje dobro se tuče i doda k tome dosta fino rezanih oraha, smokava, grožđica, arancini, datulja, badema, čokolade, sve



se dobro pomiješa, doda k tome malo ruma ili limunovog soka i stavi na hladno mjesto.

## 13. KREMA OD BADEMA.

8 dkg oguljenih badema prži se dok budu svijetlo smeđi i onda ih se samelje. 4 dl slatkog vrhnja stavi se sa 8 dkg šećera samo da jednom prokuha, doda k tome bademe i ostavi 5 minuta da kuha. Zatim se procijedi kroz sito, i sa 5 žutanjaka tuče na pari dok malo zgusne, ali da ne kuha.

## 14. NEKUHANA KREMA OD VANILIJE.

8 žutanjaka miješaju se sa 14 dkg vanilij - šećera pola sata, zatim se doda 16 g rastopljene želatine i 4 dl tučenog slatkog vrhnja, stavi se u oblik na led. Onda se 4 dl zrelih jagoda protisnu kroz sito i pomiješaju sa 10 dkg šećera, dobro se miješa pola sata i time se zalije krema kad se izvadi iz leda.

## 15. KREMA OD VANILIJE.

3 dl slatkog vrhnja kuha se sa 1 štapićem vanilije. Kad ohladi procijedi se, i pomiješa sa 15 dkg šećera, 6 žutanjaka ili 4 žutanjka i 1 žlicom brašna, na vatri se dobro tuče, dok se digne, zatim se stavi u posudu sa hladnom vodom i tuče dalje. Kad se malo ohladi doda se 2 dkg rastopljene želatine i dalje se tuče. Kad sasvim ohladi, doda se 3½ dl tučenog slatkog vrhnja i stavi se u čaše, zdjelice ili u kakav oblik.

## 16. KREMA OD ČOKOLADE U ČAŠAMA.

15 dkg čokolade kuha se sa 15 dkg šećera i 3 dl vode dok postane gusto i to neprestano miješajući. Onda se dalje miješajući, ohladi. Kad se ohladi dodaje se jedan po jedan 5 žutanjaka i miješa da bude sasvim glatko. Na koncu se doda ¼ l tučenog slatkog vrhnja sa vanilij - šećerom, krema se stavi u čaše, ozgor okiti tučenim slatkim vrhnjem, i čaše se stave na led.

## 17. KREMA U TRI BOJE

1 l slatkog vrhnja se čvrsto tuče, doda k tome 12 dkg vanilij-šećera i onda se ta cijela masa podijeli u tri dijela. U jedan dio stavi se 10 dkg naribane čokolade, u drugi dio pekmez od jagoda ili malina, a u treći dio toliko crne kave da vrhnje postane smeđe boje. Oblik u koji se želi staviti krema namaže se uljem, stavi u njega jedan dio kreme, koji se ozgor posipa ili grubo kosanim orasima ili bademima. Zatim se stavi drugi dio kreme i ozgor se obloži kandiranim ili ukuhanim voćem (u ljeti svježim voćem koje se oguli, ošećeri i umoči u liker od vanilije) i konačno se stavi treći dio kreme. To se stavi na led. Kad se krema istrese na zdjelu, okiti se gornja krema sa jagodama, malinama ili drugim voćem.

## 18. SIROVA KREMA OD LIMUNA.

4 žutanjka miješaju se sa 20 dkg šećera pola sata. Nakon toga dodaje se polagano 6 žlica limunovog soka i šećer na kojem se nariba korica od ¼ limuna, 3 lista u 2 žlice mlačne vode namočene bijele želatine, te na koncu snijeg od 4 jaja. Ova masa stavi se u mokru staklenu zdjelu na led.

## 19. NADJEVENE NARANDŽE.

Lijepe velike narandže raspolove se i sa žlicom se izvadi iz njih meso. Ovo meso izreže se u sitne komadiće, pomiješa sa šećerom i kosanim bademima, a može se dodati i nešto ukuhanog voća. Polovice narandži pune se sa tom masom i okite sa kremom od vanilije: Kuhano slatko vrhnje sa 1 štapićem vanilije ohladi se i procijedi, te se dobro miješa sa 3 cijela jaja i 10 dkg šećera. Nakon toga se kuha na pari dok zgusne. Kad je hladna, stavi se na nadjevene narandže i na svaku se još metne komadić ananasa.



# SLADOLEDI.

## 1. SLADOLED OD KAVE.

Od 3 dkg dobre kave skuha se ⅛ l jake crne kave, pomiješa se sa ⅛ l slatkog vrhnja, doda 4 — 6 žutanjka, 20 dkg šećera. Kad je dobro pomiješano, tuče se dobro na pari dok zgusne i neprestano miješajući masa se ohladi. Onda se doda ½ l slatkog vrhnja i stavi u stroj za pravljenje sladoleda. Umjesto navedene ⅛ l slatkog vrhnja može se uzeti mlijeko, a na koncu se doda samo ⅛ l slatkog vrhnja.

## 2. SLADOLED OD MALINA.

Maline se pasiraju kroz sito, izvažu i miješaju dobro sa isto toliko šećera. Kod 25 dkg pasiranih malina uzima se ¼ l sirovog mlijeka i ¼ l nekuhanog slatkog vrhnja, dobro se pomiješa i stavi u stroj za sladoled.

## 3. SLADOLED OD VANILIJE.

¼ l slatkog vrhnja kuha se sa ½ štapića vanilije i onda se ohladi i procijedi. K tome se doda ½ l slatkog vrhnja, 18 dkg šećera i 6 žutanjaka, tuče se na pari dok zgusne, zatim se miješa dok potpuno ohladi i stavi u stroj za sladoled.

## 4. SLADOLED OD ČOKOLADE.

6 žutanjaka, 20 dkg šećera i ½ l slatkog vrhnja tuku se na pari dok zgusne i onda se neprestano miješajući ohladi. Kad je hladno doda se k tome žlicu po žlicu 20 dkg u pećnici smekšane čokolade, koja se posebno pomiješa sa ⅛ l mlijeka, dok je masa sasvim glatka i stavi u stroj za sladoled.

## 5. TUTTI - FRUTTI SLADOLED.

Najprije se napravi masa kao za sladoled od vanilije i kad je već u stroju napola smrznuta, doda se u kockice rezano voće kao: orahe, kruške, ananas, sir od dunja i t. d. Na kraju može se dodati malo likera od vanilije ili maraskino.



# PIĆA.

## 1. LIKER OD KAVE.

⅛ kg najfinije kave fino se samelje i kuha u ½ l vode u dobro zatvorenoj posudi. 1 kg šećera kuha se sa 1 štapićem vanilije u 1 l vode i kad je mlako, doda se ¾ l špirita. Ovaj kuhani šećer procijedi se kroz krpu, onda se također kava procijedi kroz krpu, sve se dobro promiješa i stavi u boce i dobro začepi. Čim dulje stoji tim je bolje.

## 2. LIKER OD JAJA.

1 l mlijeka kuha se sa 45 dkg šećera i 1 štapićem vanilije. Kad je hladno doda se polagano 4 žutanjka, neprestano miješajući. Onda se doda ¼ l alkohola i 3 — 4 žlice ruma i ulije u flaše.

## 3. LIKER OD MLIJEKA.

1 l mlijeka pomiješa se u velikoj posudi, koja se može zatvoriti ili u staklenki sa 1 l alkohola doda se 1 kg šećera, sok i korica od 2 limuna odnosno cijela 2 u četvrtine izrezana limuna i ostavi se 1 mjesec da tako stoji. Onda se procijedi kroz filtrir papir.

## 4. LIKER OD ORAHA.

40 komada velikih zelenih oraha izbodu se nekoliko puta i stave u staklenku. Preko njih se posipa ⅛ kg šećera i 2 l rakije i stavi se na sunce da stoji 3 tjedna. Za to vrijeme se rakija razbistri. Onda se rakija filtrira i na svaku litru tekućine špina se ¼ kg šećera sa ½ l vode. Kad se ohladi, špinani šećer dolije se rakiji od oraha.

## 5. LIKER OD PIVA.

30 dkg šećera zakuha se sa ½ čaše vode i 2 prutića vanilije. Kad je zakuhalo, doda se k tome 1 flaša crnog piva i ½ l alkohola.

## 6. LIKER OD KIMLJENA.

U ½ l alkohola i ½ l vode stavi se 4 dkg kimljena i to se ostavi da stoji 3 dana. Nakon toga se špina 25 dkg šećera sa 2 dl vode, kad se ohladi pomiješa se sve skupa, naravno alkohol, u kome se nalazi kimljen, procijedi se kroz krpu.

## 7. PUNČ OD JAJA.

40 dkg šećera kuha se sa ½ l vode i fino od ½ narandže oguljene kore, dok je sirup sasvim bistar. Onda se procijedi, doda sok od 3 narandže i 2 limuna i ½ l esencije kuhane od 4 pune žličice čaja. Kad ohladi, umiješa se k tome 4 žutanjka, sve se skupa kuha na vatri dok postane gusto i pjenasto i lagano se dolijeva ⅛ do ¼ l ruma. Ovaj punč se servira vruće.

## 8. SILVERSTARSKI PUNČ.

Za 5 — 6 osoba uzima se 20 dkg šećera u kockama, ⅛ l vode, 2 narandže, 2 limuna, ½ l čaja, ⅛ l ruma, nešto likera od vanilije. Na korici narandže i limuna nariba se šećer, koji se onda sa vodom kuha (špina) i kojem se onda doda tanko rezana korica jedne narandže. Onda se istisne sok od 1 limuna i 2 narandže i to se pomiješa sa šećerom. Zatim se taj šećer procijedi i nalije u posudu sa vrućim čajem, rumom i malo likera. Vrući punč se nalije u predgrijane čaše. U svaku čašu se metne po volji ili ploška narandže ili limuna.

## 9. PUNČ OD KARAMELA.

½ kg šećera stavi se na vatru te se neprestano miješa, dok ne postane svijetlo žut i zatim ga se pomiješa sa 1½ l ne prejakog čaja. Zatim se tako dugo kuha doh ½ l ukuha. Iz tri narandže i jednog limuna istisne se sok, nekoliko kocki šećera nariba se na korici limuna i narandže. Sok i šećer metne se u kantu za čaj, preko toga se prelije ½ boce ruma i vrući čaj.



## 10. PUNČ OD ŠAMPANJCA.

80 dkg šećera kuha se u 1 l vode ¼ sata, k tome se doda sok od 3 limuna i 3 narandže, i više ne smije kuhati. Procijedi se kroz krpu i prije serviranja ulije se u to ½ flaše šampanjca.

## 11. KNICKEBEIN.

U veliku čašicu za liker stave se 3 vrste likera ili konjaka i 2 vrste likera u jednakoj količini, te 1 žutanjak sasvim svežeg jajeta. Likeri se moraju tako oprezno ulijevati da se ne miješaju. Može se također napraviti od ruma, likera od kimla i 1 žutanjka.

## 12. BOWLA OD JAGODA ILI MALINA.

1 l zrelih lijepih jagoda ili malina stavi se u posudu za bowle i posipa se svaki red dobro sa šećerom u prahu, oko 25 dkg, i ostavi se da ½ sata stoji. Onda se preliju sa 1½ l bijelog vina i stavi se 2 sata na ledu stajati. Prije serviranja ulije se u bowlu i mala flaša šampanjca.

## 13. BOWLA OD NARANDŽA.

Nekoliko kocki šećera nariba se na korici jedne narandže. Onda se 3 lijepo oguljene narandže razdijeli u kriške i iz njih se izvade koštice tako, da se svaku krišku malo ureže. Onda se stave ove kriške narandža kao i gore navedene kocke šećera u posudu od bowle, preliju sa 25 dkg u malo vode kuhanim i ohlađenim šećerom, doliju k tome 1½ l dobrog bijelog vina i ostavi se da nekoliko sati stoji na ledu. Prije serviranja ulije se u bowlu ½ flaše šampanjca.

## 14. BOWLA OD BRESAKA.

6 zrelih, lijepih i velikih bresaka ogule se i režu u tanke ploške, posipaju se sa ½ kg šećera u prahu, posuda se pokrije i ostavi da nekoliko sati stoji. Nešto prije uporabe prelije se sa 1 flašom bijelog i 1 flašom crvenog vina i stavi se na led. Prije nego se servira, dolije se još mala flaša šampanjca k tome.



# UKUHAVANJE VOĆA.

## 1. ŠLJIVE U OCTU.

¾ kg šećera zalije se sa ½ l vinskog octa, doda se k tome 1½ dkg cimeta u komadu i korice od limuna, te se to prokuha i ohladi. 2 kg probranih lijepih šljiva opere se i izbode iglom, te se polije sa gore navedenim sirupom i metne u bocu, sveže pergamentom i ostavi da stoji 3 dana. Nakon 3 dana odlije se sirup i kuha se da malo zgusne, onda se stave u njega šljive, ali samo da jedamput prokuhaju, ali oprezno da ne popucaju, opet se šljive stave u bocu, sa mlačnim sirupom preliju i ponovno ostave da stoje 3 dana. Nakon ta tri dana sirup se ponovno kuha da zgusne, ali šljive se ne smiju više kuhati, i sa hladnim sirupom preliju se šljive. Nakon nekoliko tjedana sirup se još jedamput prokuha.

## 2. VIŠNJE U OCTU.

5 kg višanja bez koštica stave se u porcelansku zdjelu i preliju sa 1 l ne prejakog octa. Nakon 24 sata ocat se ocijedi, a višnje se ostave u posudi i pomiješaju se dobro sa 3 kg šećera. Onda se unutra stavi malo salicila i stavi se u staklenke.

## 3. KOMPOT OD SVAKOG VOĆA.

Na 5 kg voća uzima se 1 kg šećera, nešto manje od ¼ čaše alkohola i ½ dkg salicila. U velikoj posudi zakuha se čista voda, te se u tu kipuću vodu daje malo voća, da samo jedamput prokuha (tvrdo voće kao kruške, dunje i t. d. treba malo dulje kuhati) i čim zakuha, izvadi se i stavi u posudu, koju se pripravi sa čistom hladnom vodom. Međutim se kuha šećer sa 1 l vode, kad je čist, stavi se unutra salicil rastopljen u alkoholu. Iz hladne vode stavlja se voće u taj kuhani šećer, ali samo da jedanput prokuha, ali također ne cijelo voće odjednom, jer bi inače ono, koje se zadnje vadi, bilo premekano. Kad je voće prokuhano, stavlja se

odmah u staklenke i zalije se sa hladnim sirupom, koji se ali kad se voće izvadi još malo prokuha. Na ovaj način ukuhano voće može se spremiti i u veće staklenke, jer se bez bojazni staklenka može otvarati i iz nje voće vaditi i onda ponovno zatvoriti.

## 4. SOK OD MALINA.

Maline se ostave nekoliko dana na suncu. Nakon toga se procijede kroz prilično gustu krpu i ostave u staklenki da jedan dan stoje, kako bi talog ostao na dnu staklenke i onda se sok ponovno procijedi. Na 1 l toga soka uzima se 1¼ kg šećera i to se kuha 15 minuta. Kad se ohladi, stavlja se u boce koje se dobro začepe. Najbolje je da se preko čepova onda još zatvore sa pečatom ili smolom.

## 5. SLATKO OD ŠLJIVA.

1 kg lijepih šljiva, koje se dadu guliti, ogule se i iz njih se izvadi koštica, ali tako da šljive ostanu cijele. Onda se iste stave u posudu sa vodom, u koju se stavi malo vapna. Onda se stave na sito ali od žice, a ispod sita se zapali malo sumpora i malo ih se drži nad tim gorućim sumporom, a neprestano se sito trese. Nakon toga se šljive operu u hladnoj vodi. Međutim se kuha 1 kg šećera sa malo vode dok postane gusto, stavi unutra 1 štapić vanilije i nekoliko ploški limuna. U to se zatim stave šljive i kuhaju se dok bude slatko gusto, ali ne pregusto, i stavi se odmah u staklenke. Kad ohladi sveže se pergamentom. Na isti način prave se i trešnje, samo bijele trešnje se ne mora guliti.

## 6. JAM OD NARANDŽA.

4 narandže i 1 limun izrežu se po duljini, ali iznad zdjele da sok ne iscuri. Onda se to izvaže i koliko važe uzme se tri puta toliko vode i prelije se preko narezanih narandža i pusti 24 sata da stoji. Nakon toga se to kuha 20 minuta na velikom plamenu i ponovno ostavi da stoji 24 sata. Onda se doda sok od 2 limuna i koliko to sve skupa važe ,toliko se šećera u to stavi i kuha se pola sata. Odmah se metne u staklenke, dobro sveže sa pergamentom i kuha se u pari 10 — 20 minuta, već prema veličini staklenke.



## 7. SIR OD DUNJA.

Dunje se kuhaju dok postanu sasvim mekane, onda ih se oguli i pasira. Na 1 kg pasiranih dunja uzima se 1 kg šećera. Šećer se kuha sa malo vode i kad je gust, dodaju se unutra pasirane dunje, dobro miješa i kad je gusto, doda se unutra malo oguljenih badema ili oraha i daje se u hladnom vodom nakvašene oblike. To se ostavi da stoji jedan dan, a onda se vadi iz oblika i spremi na suhom mjestu. Može se umjesto u oblike metnuti između dvije oblatne, dobro pritisnuti i nakon 1 — 2 dana izrezati u četvorine.

## 8. SLATKO OD ANANAS - JAGODA.

Koliko važu jagode toliko se uzima šećera. Šećer se kuha sa malo vode, dok postane gust i onda ga se ohladi. Lijepe, tvrđe, probrane jagode umoče se jedna po jedna u sok od limuna i stave se u hladni sirup i nakon toga se prilično dugo kuhaju, jer puštaju iz sebe sok, sirup postaje rijedak. Ne smiju se miješati, nego se samo posuda trese. Ako su jagode previše zrele, onda se mogu nakon što su malo kuhale, izvaditi u staklenku i sirup se još malo kuha dok postane gust.

## 9. SLATKO OD TIKVICA.

Tikvice se ogule, očiste od koštica i izrežu ili u ploške ili u kocke, već prema tome kako ih se želi imati i stave se u razrijeđeno gašeno vapno. Kad se izvade iz vapna, dobro se operu i prokuhaju u dvije mlačne vode. Preko noći se ostave u hladnoj vodi.

Na ½ kg očišćenih i prokuhanih tikvica uzima se 1 kg šećera. Šećer se kuha sa malo vode dok zgusne, onda se stave unutra tikvice i kuhaju se dok postanu malo prozirne. Onda se doda jedan oguljeni u kolute rezan limun i 1 vanilija i još se kuha dok tikvice budu lijepo prozirne.

## 10. ARANCINI.

Kora od narandži, ali ona deblja, stavi se u vodu i ostavi tako 8 dana, ali se svaki dan voda mijenja. Osmi dan se izreže u one oblike kakve se želi imati i kuha se dok postane mekana i dobro

se ocijedi. Najbolje je ostaviti preko noći da se dobro ocijedi. Onda se kora izvaže i isto se toliko kuha šećera sa malo vode i u nju se stave korice i kuhaju tako dugo dok sva voda nestane i šećer se počima mrviti. Na dasku se posipa kristalni šećer i na njega se stave korice da se dobro osuše.

## 11. BRUSNICE.

Brusnice se metnu u vodu i očiste se, one koje su nevaljale odstrane se, ostale se posuše i od petlji očiste. Na 6 l brusnica uzima se 1 kg šećera. Brusnice se posipaju sa šećerom i ostave da stoje do drugog dana i onda se kuhaju 20 minuta dok postanu prozirne.

## 12. BRUSNICE NA DRUGI NAČIN.

1 kg probranih brusnica pomiješaju se sa 60 dkg sitnog šećera i postave se na peć tako da se postepeno vrlo lagano griju dok ne zakipe. Onda se vruće pune u staklenke i tako nevezane ostave da stoje 2 — 3 dana. Nakon toga se tek svežu pergamentom i pergament se na nekoliko mjesta iglom izbode.

## 13. JAM OD MALINA.

Na 1 kg malina uzima se 1 kg šećera. Maline se proberu i očiste, te lijepo poslažu na tanjuru da iz njih crvi izađu. Onda se izvažu i uzme se isto toliko šećera. Šećer se kuha sa malo vode da postane gust i onda se stave unutra maline i kuha se dok malo zgusne. Ako se želi da maline ostanu cijele, onda ih se malo ranije izvadi, a sirup se još kuha dok zgusne. Može se i pasirano praviti u tom se slučaju maline najprije kuhaju u vlastitom soku, a onda se pasiraju i tek nakon pasiranja kuhaju sa šećerom. Na taj način se pravi i jam od jagoda, ribizla, kupina, marilica i t. d.

## 14. VOĆE KUHANO U PARI (DUNSTOBST).

Za sve vrste voća isti je postupak. Svježe voće koje nije suviše zrelo lijepo se očisti, opere i stavi u staklenke. Onda se u staklenke nalije kuhani šećer, staklenke se zavežu dobro i kuhaju u pari. Šećer se kuha tako dugo dok se na površini stvori tanka kožica. Na 1 kg šećera uzima se 1½ l vode. Na 1 kg voća uzima se prema tome da li je voće slatko ili kiselo, od ¼ do 1 kg šećera. Kada su staklenke dobro svezane, stavljaju se u lonac, na dnu kojeg se metnu lanene krpe, a također se lonac sa strane obloži krpama, onda se stave staklenke, između kojih se također stave krpe, ulije se hladna voda, ali treba da seže do vrata staklenki i ozgor se dobro pokrije sa debelim krpama. Zatim se stave na umjerenu vatru, a onda na jaču. Kada zakipi, onda se od tog vremena kuha 10 — 20 minuta, već prema veličini staklenki, a onda se još pokrije ozgor i ostavi do slijedećeg dana, tako da se staklenke već izvade hladne. Na ovaj način uputno je stavljati voće u manje staklenke, jer se voće iz istih mora ako se staklenke otvore odmah u cijelosti rabiti. Trešnje se kuhaju u pari mekanije 10 minuta, tvrđe 15 minuta, šljive 15 minuta. Kajsije i breskve se ogule prije toga, raspolove i koštica se odstrani, mogu se prije malo i u šećeru prokuhati, kuhaju se 10 minuta u pari. Kruške se također gule, stave najprije u hladnu, a onda u vruću vodu, na situ se ocijede, kuhaju se 10 minuta u pari.

## 15. TUTIFRUTI SA RUMOM.

½ kg lijepih probranih jagoda očisti se od petljika i listića i brzo se prokuha sa ½ kg šećera. Nakon toga se jagode stave u lonac (Steintopf), ohlade se i zaliju sa ½ boce ruma. Lonac se dobro pokrije i ostavi na hladnom mjestu, a sadržina istog se svaki dan promiješa. Nakon stanovitog vremena kuhaju se maline isto kao i jagode i metnu se u lonac. Onda se iz višanja izvade koštice, pomiješa ih se sa istom količinom sitnog šećera, stave se u otvorenoj posudi u drugu posudu sa vrućom vodom i kuha ih se 10 minuta i onda ih se stavi također u lonac. Isto tako se odstrane koštice iz raspolovljenih breskva, kajsija, kasnije šljiva i ringlota, iste se kuhaju i stave u lonac. Ako je u loncu već dosta voća, ulije se druga polovica ruma i sve se dobro pomiješa. Kada je lonac pun raznog voća, dobro ga se sveže.

## 16. SLATKO OD VIŠANJA.

Višnje se operu i iz njih izvade koštice. Na 1 kg višanja uzima se 1 kg šećera. Šećer se kuha i kad je prilično gust, stave se u njega višnje, još se malo kuhaju, onda se stave u staklenke i kad ohlade svežu se.

## 17. MARMELADA OD JABUKA.

Jabuke se očiste, ogule, raspolove i pokriveno kuhaju sa malo vode i limunovog soka i korice te šećera. Na svaki kg jabuka uzima se 40 — 50 dkg šećera. Jabuke se više pirjaju nego što se kuhaju, i to tako dugo, dok se sok ne razlijeva ako ga se žličicom stavi na tanjur. Onda se jabuke pasiraju i stave u staklenke.

## 18. DINJA U ŠEĆERU.

Dinja se razreže, te se izvade koštice i onda se tako oguli. Ako je dinja iznutra jako mekana, onda se onaj mekani dio odstrani, jer bi se inače kod kuhanja sasvim raskuhala. Dinja se izreže u ne premalene kocke ili ploške, koje se onda ostave 24 sata u vodi sa blagim octom. Zatim se dinje kuhaju u toj vodi, dok postanu prozirne, ohlade se i nakon toga se procijede. Kada je dobro ocijeđeno, izvaže se, te se na 1 kg dinje uzme 75. dkg šećera u kristalu. Šećer se kuha u malo vode (špina), a zatim se dinje kuhaju samo čas u šećeru i ostave da se ohlade. To se ponavlja tri puta. Kod posljednjeg puta kuha se sa dinjom i ½ u ploške rezanog limuna. Kad se sasvim ohladi, stavi se dinja i kriške limuna u sasvim čiste i suhe staklenke i preliju se sa šećerom, zatim se staklenke svežu ili pergamentom ili celofan - papirom. Ovako priređene dinje ne jedu se kao kompot, nego više kao slatko. Naročito su dobre u zimi, ako se serviraju sa tučenim slatkim vrhnjem ili hladnom kremom od vanilije. Također se mogu rabiti umjesto kandiranog voća.

## 19. SLATKO OD ZELENIH SMOKAVA.

1½ kg manjih, zrelih smokava očisti se od gornje kožice, stave u dublju posudu i preliju sa vodom, u kojoj je rastopljeno



vapno (¼ kg vapna prelije se dan prije sa 4 — 5 l vode) i ostavi tako da stoje ½ sata. Onda ih se dobro opere u nekoliko voda i ostavi na situ da se dobro ocijede. Međutim se kuha 1¼ kg šećera sa 1 čašom vode, dok postane sirup gust. Onda se stave unutra smokve i komadić vanilije i kuha se na nagloj vatri dok sok od slatka bude gust. Onda se makne sa štednjaka, skine sva pjena i pokrije se sa vlažnim ubrusom i ostavi da tako stoji do slijedećeg dana. Slijedeći dan se stavi u staklenke ,koje se dobro zavežu i ostave na hladnom mjestu.

## 20. VIŠNJE ZA SAVIJAČU.

Višnje se očiste od peteljke, operu i izvadi im se koštica, te se stave na sito da se ocijede. Staklenke se dobro operu i posuše, a u njih se onda dobro nabijeno stave višnje, tako da između višanja nema praznine i to do vrha, da samo jedan prst do vrha bude prazan. Na vrh se metne malo salicila, a i bez njega može biti. Staklenke se svežu najprije platnom, a preko toga pergamentom i kuhaju se 10 minuta u pari, kad ohlade spreme se na suho mjesto. Dobro je višnje metnuti u manje staklenke, koliko je potrebno za jednu uporabu.

## 21. SLATKO OD CRVENIH RAJČICA.

Lijepe male crvene rajčice, koje nisu suviše mekane, stave se u hladnu vodu, kojoj se doda malo octa, da leže 2 — 3 sata. Onda ih se dobro operu i stave na sito da se ocijede. Zatim ih se važe i uzme isto toliko šećera, koji se špina. Kad je šećer kuhan, stave se u njega rajčice samo da jedamput prokuhaju, onda se rajčice izvade, kad malo ohlade, šećer se ponovno prekuha, ali da samo 2 — 3 puta proključa i vruće se prelije preko rajčica. U šećer se stavi nekoliko malih komadića vanilije, na vrhu noža »Alkermes« i isto toliko salicila i staklenke se dobro svežu.

## 22. SLATKO OD ZELENIH RAJČICA.

Tamno zelene tvrde rajčice operu se i režu u ploške, te se važu. Ista količina šećera kuha se sa vodom dok zgusne. Na 1 kg šećera uzme se 2 čaše vode. Rajčice se kuhaju u dobrom octu,

u koji se stavi kao orah veliki komad modre galice, dok postanu mekane, ali ne suviše mekane. Onda ih se stavi na sito da se ocijede i operu se u 2 - 3 vode. Zatim se rajčice stave u kuhani šećer malo kuhati, ali da ne budu suviše mekane. Rajčice moraju biti čvrste i prozirne. Onda se rajčice izvade i šećer se još malo kuha. 2 — 3 limuna izrežu se u ploške, izvade se koštice i kuhaju se sa u male komadiće izrezanom vanilijom u malo špinanom šećeru dok postane gusto. Slijedeći dan se šećer još jednom prokuha, rajčice se stave u staklenke i između njih se lijepo slože ploške od limuna, šećer se preko rajčica prelije da dva prsta visoko pokriva rajčice i onda se staklenke dobro zavežu.

## 23. SLATKO OD LUBENICA.

Debela kora od lubenice izreže se zajedno sa malo crvenog mesa u dugačke uske ploške, te se kuhaju u octu tako dugo dok su čvrste i prozirne. Dobro je da se miješaju jer vrlo lako zagore. Koliko važe kora, toliko se uzima šećera. Na 1 kg šećera uzima se dvije čaše vode. Šećer i voda kuhaju se tako dugo dok sirup postane sasvim gust. Ploške od lubenice dobro se operu u nekoliko voda, da ne budu prekisele, zatim se stave na sito da ocijede i stavi ih se u šećer da dobro prokuhaju. Onda ih se izvadi u zdjelu, šećer se još kuha i prelije preko lubenica. To se ponavlja tri dana, tako da se uvijek samo šećer prokuha i vrući preko lubenice prelije. Treći dan se voće stavi u staklenku, sa vrućim šećerom prelije, da voće bude dva prsta visoko pokriveno sa šećerom i staklenke se dobro zavežu.



# SPREMANJE POVRĆA ZA ZIMU.

## 1. KRASTAVCI U OCTU.

Ocat se zakuha, metne u njega malo soli i komadić alauna, te malo salicila, neugewirca, hrena i malo papra i sa time se popare krastavci. Kada ohlade, stave se u staklenke i metne unutra malo svježeg hrena.

## 2. SLANI KRASTAVCI.

Lijepi krastavci se u hladnoj vodi dobro operu, eventualno i u dvije vode i slože se u staklenke i to kako slijedi: Na dnu staklenke stavi se malo kopra, komadić tanko rezanog oguljenog hrena, nekoliko zubčića češnjaka ,nekoliko zrna papra i jednu ljutu duguljastu papriku. Onda se krastavci opet slože, u sredinu se stavi navedeno zelenje, onda opet krastavci i ozgor opet zelenje. Međutim se skuha potrebna voda sa soli, na 1 l vode se uzme 3 dkg soli, i to da nekoliko puta dobro zakuha i ostavi se da ohladi i hladnu se kroz krpu procijedi na u staklenke složene krastavce. Onda se staklenke privremeno svežu sa pergamentom i stave na mjesto gdje nisu previše izložene suncu. Nakon 5 — 6 dana kada se vidi da krastavci imadu približno jednaku boju zrelih krastavaca, odvežu se, izvadi se ozgor sve ono zelenje t. j. koper, češnjak, paprika i t. d., staklenka se čistom krpom dobro iznutra obriše, da bude čista i suha, voda se kuša da li je dovoljno kisela i onda se staklenka sveže definitivno sa mjehurom. Glavno je da ništa što izaziva trulež ne dođe u staklenke i da krastavci, kao i sve što se daje u staklenke bude prvorazredno i dobro.

## 3. KRASTAVCI SA GORUŠICOM.

Krastavci se ogule, koštice izvade i režu se po duljini. Onda se osole i ostave da stoje 3 sata. Nakon tri sata se istisnu i zaliju kipućim vinskim octom. Kada se ohlade, procijede se i ostave malo

stajati na situ da ocat ocijedi. Hladni krastavci stave se u staklenke, doda se k tome u kolute izrezani luk i to dosta luka, papar i zrnca gorušice (Senfkörner), 1 lovorov list, onda opet rezani krastavci i tako naizmjence dok se staklenke napune. Onda se zaliju u staklenkama sa svježim prokuhanim ali hladnim vinskim octom, i u staklenku se ulije dva prsta visoko ulja i dobro se svežu.

## 4. PAPRIKE U ULJU.

3 l octa, ½ l ulja i ¼ kg šećera prokuha se. Onda se po nekoliko cijelih paprika probodenih iglom stavi u ocat samo da prokuha i prokuhane se ohladi i složi u staklenke i zalije sa tim prokuhanim octom. U staklenke se može dati i malo sirovog tanko rezanog hrena.

## 5. PAPRIKE NADJEVENE ZELJEM.

U jednu 6 l staklenku stane oko 35 srednjih paprika i 3½ kg naribanog zelja. Zelje se osoli i istisne, pomiješa sa sitnim paprom i kimljenom, paprike se napune, slože u staklenke i zaliju prokuhanim octom.

## 6. PAPRIKE ZA NADJEVANJE.

Paprike se najprije pofure kipućom vodom, onda se otvore i iz njih izvadi sjeme, te se slože jedna na drugu. U staklenku se stave tako, da su sa otvorom okrenute prema gore. Zatim se u staklenku metne jedna velika žlica salicila i do vrha hladne vode i staklenke se dobro zatvore.

## 7. PARADAJS - PAPRIKA U OCTU.

Paprike se operu i izaberu da budu posve dobre, slože u staklenke i preliju sa konzerviranim octom. Nakon nekoliko dana paprike se dignu, onda se mora još nekoliko paprika metnuti u staklenku, ali oprezno da se ne slome, eventualno gore staviti daščice, da se ne mogu dići i dobro svezati.



## 8. AJVAR.

Na 1 veći patlidžan uzima se 12 komada paprika.

Paprike i patlidžani peku se u pećnici oko ¾ sata, ogule se i samelju zajedno na mašini za meso. Onda se u to nalije dosta ulja, octa, soli, papra. Sa time se napune staklenke i kuhaju se u pari. Kada se u zimi rabe, skoše se malo češnjaka i primiješa tome.

## 9. GRAŠAK.

Grašak se očisti i opere, te ga se stavi u staklenke i zalije sa hladnom vodom, u koju se stavi 1 žlica vinskog octa, 3 kocke šećera, a ozgor se metne na vrhu noža salicila. Staklenke se dobro zatvore i kuha ih se u pari 1 — 1¼ sata. Kada se ohlade spreme se.

## 10. MAHUNE.

Mahune se operu, očiste, izrežu i stave u staklenke i zaliju sa vodom, u koju se metne 1 — 2 žlice vinskog octa, 3 kocke šećera i ozgor se metne na vrhu noža salicila. Staklenka se dobro zatvori i kuha u pari 1¼ sata.

## 11. BUČE.

Buče se očiste, izrežu kao za varivo, posole i poprskaju sa malo octa. Onda ih se istisne i stavi u staklenke i prelije sa procijeđenim sokom od rajčica, a ozgor se metne malo salicila. Staklenke se zatvore i kuhaju u pari ½ sata.

## 12. VRGANJI U OCTU.

Vrganji se lijepo očiste, oni koji su mali, ostave se cijeli, operu se u nekoliko voda i prokuhaju u slanoj vodi Onda se voda ocijedi i vrganji se ostave na situ da se dobro ocijede Međutim se prokuha ocat sa malo krupnim paprom, unutra se stave vrganji da jedamput zakuhaju i kad se ohlade, stave se u staklenke. Nakon nekoliko dana dolije se u staklenke prst debelo ulja i staklenke se dobro svežu sa mjehurom.

## 13. RAJČICE.

10 kg lijepih i zdravih rajčica opere se i samelje na stroju za meso, onda ih se pasira i ostavi da stoje 2 sata. Nakon toga se doda 2 dkg salicila i dobro se miješa ½ sata. Stavi se u boce, dobro se začepe i zaliju smolom.

## 14. SUŠENJE VRGANJA.

Vrganji koji se žele sušiti, dobro se očiste, ali se ne smiju prati. Zatim se izrežu u ploške i rasprostru se na papiru ili daski, te ih se suši na zraku i suncu. Ako su kišni dani, onda se vrganji suše u kuhinji blizu štednjaka. Kad su potpuno suhi, stave se u staklenke sa širokim grlom, svežu i spreme na potpuno suho mjesto. Mali vrganji mogu se očistiti i nerazrezani nanizati iglom na tanku špagu i sušiti iznad toplog štednjaka.

## 15. SVJEŽE RAJČICE ZA ZIMU.

7 kg čistih rajčica očiste se od mrlja ili gdje su zelene, raspolove ili razrežu se u četvrtine, doda se puna otvorena šaka soli i pusti da stoje 4 sata. Nakon tog vremena lagano se pomiješa sa 1½ dkg salicila i još ostavi da stoje 1½ sata. Stavi se sve u 1 staklenku i sveže običnim papirom.

## 16. ZIMSKA SALATA.

Da se napuni staklenka od 2½ l uzima se: 1 kg zelja, 1 kg zelenih rajčica, 8 velikih zelenih paprika, 4 komada paradajspaprika, 10 dkg luka, 3 pune žlice soli, 3 dkg šećera, ½ dkg kimljena, ½ dkg zrna gorušice, ¾ l dobrog octa i ¼ l vode. Zelene rajčice, paprike i paradajspaprike se operu i posuše. Zatim se izreže u rezance zelje, rajčice i paprika, iz kojih se izvade sjemenke, te luk. To se sve dobro promiješa i posipa se sa kimljenom i soli, te ostavi da stoji 12 sati. Onda se ⅜ l octa pomiješa sa ⅛ l vode, prelije preko toga i ostavi da stoji daljnih 48 sati. Nakon tog vremena salata se lagano istisne i stavi u sasvim čistu i suhu staklenku. Ozgor se posipaju zrna od gorušice i zalije se sa ostalih ⅜ l octa, koji se je sa ⅛ l vode i šećerom prokuhao još dok je vruć.



Kada ohladi, sveže se dobro staklenka sa pergamentom, ali da u njoj nema zraka. Već nakon nekoliko tjedana može se ta salata rabiti.

## 17. MAHUNE U OCTU.

Mlade zelene mahune dobro se operu i očiste. Onda se režu u tanke rezance i kuhaju se u slanoj vodi od prilike 5 minuta, dok su napola mekane Onda se sa mahunama dobro napune staklenke i preliju se sa ne prejakim prokuhanim i ohlađenim vinskim octom u koji se je dodalo i malo vode. Staklenke se zavežu i spreme na hladnom mjestu. Na ovaj način spremljene mahune drže se dugo.

## 18. MJEŠANA SALATA ZA ZIMU.

24 komada zelenih paprika izreže se u rezance, 12 neoguljenih krastavaca nariba se, 8 glavica luka izreže se u kolute i 6 zelenih rajčica izreže se u kriške. To se dobro osoli i ostavi da do na večer stoji, a onda se istisne. Zatim se prokuha 1½ l octa sa ¾ l vode i 16 kocki šećera i sa time se prelije salata i ostavi preko noći da stoji. Slijedeći dan se ocat ocijedi i ponovno ga se prekuha. Salata se stavi u staklenke sa širokim grlom i prelije sa vrućim octom, ozgor se metne malo u tanke komade rezanog hrena i malo papra u zrnu, te se dobro zaveže.

## 19. ZELENI GRAŠAK NA DRUGI NAČIN.

1 kg očišćenog zelenog graška pomiješa se sa 14 dkg sitnog šećera i 12 dkg soli i ostavi se da stoji 3 sata. Kad grašak pusti svoj sok, pune se sa graškom i sokom staklenke, koje se svežu sa dvostrukim pergamentom, namočenim u alkoholu. Onda se staklenke ostave 10 dana u ležećem stavu, ali ih se svaki dan okreće. Nakon toga se spreme. Kada se grašak u zimi rabi, mora se najprije staviti u vodu da stoji 2 sata, onda ga treba dobro oprati od soli, a dalje se postupa sa njime kao u ljeti.

## 20. ĐUVEĐE ZA ZIMU.

10 paprika otvori se, očisti i stavi na tepsiji u pećnicu, da se malo smekša. Onda se na dnu jedne patent staklenke od ¾ l stavi

paprika i dobro ju se stisne i to po prilici 3 prsta visoko paprike, a na to malo salicila. ½ kg rajčica lijepo opranih i očišćenih razreže se i stavi se 1 red rajčica, pa izmjenično paprike i rajčice, dok se sve paprike i rajčice utroše i time staklenka napuni. Ozgor se stavi malo salicila, zatvori se i kuha ½ sata u pari. Sadržaj jedne flaše potreban je za jednu uporabu, pa je stoga najbolje spremiti u takve staklenke koliko treba za 1 obrok.

## 21. VRGANJI U SOLI.

1 kg već očišćenih vrganja izreže se u komadiće i posoli sa 30 dkg soli i ostavi da stoji cijelu noć u posudi. Slijedeći dan se izvade iz posude i stave zajedno sa sokom u staklenke, ozgor se metne malo salicila i daščica, da se ne dižu i svežu se. Vrganji se moraju metnuti u takve staklenke, koliko je potrebno za jednu uporabu. Prije uporabe moraju se dobro oprati i ostaviti malo u vodi da izvuče sol.

## 22. RUSKA SALATA.

4 kg krastavaca se opere i sa ljupinama nariba kao za salatu, 2 kg luka izreže se u fine tanke kolute, 40 — 50 paprika očisti se i izreže u rezance. Sve skupa se pomiješa, nasoli i ostavi da stoji preko noći. Drugi dan se istisne, ocat se skuha i stavi u njega zrna gorušice i 1 lovorov list, te se sa tim kipućim octom zalju krastavci. Kad ocat ohladi, odlije se i još ga se jednom prokuha, salatu se stavi u staklenku i kad se ocat ohladi, zalije se salata sa time i staklenke se svežu.



# SPECIJALITETI.

## 1. MUSAKA OD PATLIDŽANA.

6 komada patlidžana srednje veličine izreže se u ploške, osole se i umoče sa obje strane u brašno. Zatim se ispeku na vrućoj masti da budu lijepo žuti. 40 — 50 dkg mesa (od šola) sitno se koše (ne samljeti jer je presitno), pomiješa sa masti i kosanim lukom i paprom i prži se na masti. 2 dl vrhnja pomiješa se sa 4 žutanjka. Kad se meso ohladi, pomiješa se sa snijegom od 4 bjelanjaka. Posuda se namaže i obloži sa isprženim patlidžanima, na to se stavi meso i prelije sa vrhnjem pomiješanim sa žutanjcima. Onda se preko toga metnu opet patlidžani i preliju se vrhnjem i sa nešto masti. Onda se to metne u pećnicu peći.

## 2. SOLGAN DOLMA.

½ kg svinjskog i pola goveđeg mesa samelje se, unutra se stavi malo paprike, papra, soli, malo kosanog luka i peršina, te malo masti. Onda se nekoliko većih glavica luka očisti, pofuri vrućom vodom, tako da je svaki luk rastavljen i onda se svaki komad puni mesom.

Dosta fino rezanog luka pirja se sa malo vode, dok se luk sasvim raskuha. U umaku se doda malo crvene paprike, masti, soli i peršina, unutra se stavi punjeni luk, zalije sa malo vode i kuha se dok postane mekano.

## 3. POLJSKI BORŠČ.

Dosta lijepe crvene cikle oguli se, nareže i dade kuhati. Vodi se doda malo octa, da cikla ne izgubi boju. Kad je cikla mekana, daje se soli, malo papra, šećera i soka od limuna i to prema ukusu. Nekoliko cijelih jaja se razmuti, eventualno doda malo vrhnja i to u posudi za juhu i u to se nalije procijeđena juha od cikle, neprestano dobro miješajući, da se jaja ne zgrušaju. K tome se serviraju posebno u slanoj vodi kuhani krumpiri.

## 4. RUSKI BORŠČ.

Dosta lijepe crvene cikle oguli se i nareže, zatim se dade kuhati sa malo octa da ne izgubi boju. K tome se metne unutra komad svinjskog ili masnijeg goveđeng mesa (Spitzbrust), nareže glavicu luka, nekoliko zubića češnjaka, ½ manje glavice narezanog zelja, soli, papra i šećer. U juhu se stavi nešto od kuhane cikle.

## 5. MORNARSKI GULAŠ.

Jednaki dijelovi govedine, janjetine, teletine i svinjetine izrežu se na kockice. Na masti se prži 2 glavice kosanog luka, malo u rezance rezanog peršina, mrkve i korabice. K tome se doda ili 2 rajčice ili pekmeza od rajčica, malo crvene paprike i soli. Onda se stavi unutra meso i pirja dok postane mekano. Kada je meso mekano, izvadi se a umaka se pasira.

## 6. BRODETO.

Na ulju se prži luk dok bude proziran, onda se doda k tome ili svježe rajčice ili 2 žlice pekmeza od rajčica razrijeđenog vodom, nakon toga sitno kosani peršin, češnjak, 1 lovorov lisa i cijeli papar, 1 žlica octa i soli. Razne vrste morske ribe, tamne se malo isprže da postanu svijetlije n. pr. tunina, stave se unutra da se kuha 20 minuta. Riba se ne smije miješati nego samo tresti.

## 7. ĐUVEĐE.

2 glavice narezanog luka pirja se na masti. Onda se k tome doda nekoliko narezanih krumpira, 2 peršina, 2 mrkve, 2 zelene paprike, 2 rajčice, komadić kelja, malu cvjetaču, nekoliko patlidžana, 2 krastavca i 2 korabice, sve sitno rezano, te 1 šalica riže. Onda se doda ½ kg narezanog svinjskog mesa, te malo zelenog peršina, soli, paprike i papra. To se pirja, dok postane mekano, a onda se doda malo kiselog vrhnja. Servira se sa parmezanom.

## 8. SEGEDINSKI RIBLJI PAPRIKAŠ.

Šaran od 2 kg dobro se opere, očisti i izreže u komade. 1 kg luka nareže se u tanke ploške. Jedan dio luka poslaže se na dno,



zatim se na luk složi osoljena riba, ikra, krv i jetra, a na to se stavi ponovno luk. Onda se preko toga prelije 1½ l vode, pospe sa crvenom paprikom i pusti da na jakom plamenu zakipi, a onda se kuha na slabijem plamenu pola sata.

## 9. SOLGAN - DOLMA NA DRUGI NAČIN.

Nekoliko glavica luka pofuri se kipućom vodom i onda se sredina izdubi da se može nadjevati. Međutim se samelje polovica svinjskog i polovica goveđeg mesa, doda k tome soli i papra, te malu šalicu riže i time se nadjeva luk. Na vruću mast stavi se punjeni luk i malo se prži, onda se zapraši brašnom, doda malo crvene paprike, a zatim zalije sa vodom, ali ne mnogo i kuha se dok riža postane mekana. Kada je gotovo, doda se 2 dl vrhnja.

## 10. LONAC.

Polovicu svinjskog i polovicu goveđeg masnijeg mesa izreže se u komade kao za gulaš. Onda se stavi u lonac, nareže u njega nekoliko glavica crvenog luka, 2 glavice češnjaka, soli ,papra u zrnu, nekoliko zelenih paprika, nekoliko rajčica, nekoliko oguljenih i izrezanih krumpira, mahuna, graška, mrkve, peršina, korabice, zelja i soli. Preko toga prelije se toliko vode da sve bude pokriveno, može se dodati 1 čaša vina ili malo octa, lonac se pokrije sa poklopcem i sveže sa debelim papirom i stavi u pećnicu da kuha 2 — 3 sata.

## 11. ĆUFTE.

Polovicu svinjetine, pola govedine samelje se, doda k tome 1 jaje, papra i soli. Onda se od toga prave male okruglice, koje se umoče u brašno i peku na vrućoj masti. Kad su pečene, zapraše se crvenom paprikom i zaliju sa malo vode. Na kocu se doda 2 dl vrhnja.

## 12. ZELJANICA.

Napravi se tijesto za 2 lista savijače, izvuče se u više listova, i dobro ga se osuši. 30 dkg čistog špinata sitno se skoše, osoli,

dobro pretre i izcijedi. Onda se k tome doda 4 žutanjka, snijeg od 4 bjelanjka, 2 dl kajmaka, 1 dl mlijeka i oko ½ kg sira, sve se dobro izmiješa i doda još malo masti.

Onda se na tepsiju stavi tijesto, list po list, a između svakog lista nakaplje se masti. Kad se u tepsiju stavi ⅓ listova, metne se polovica gornje mase, onda opet ⅓ listova, opet masa i ozgor opet ⅓ listova. Pita se ozgor izbode. Kad je pečena, zalije se sa nešto vrućeg osoljenog mlijeka.

## 13. BUREK PITA.

Tijesto se napravi kao za savijaču, razvalja se i pusti posušiti. ¾ kg svinjetine samelje se, te se k tome doda kosanog pržnog luka, 2 žutanjka, malo masti, soli i papra. Tijesto se dobro poškropi sa mašću, stavi na njega nadjev i savije kao svaku savijaču i peče se u pećnici. Glavno je da se dade dosta masti.

## 14. BAKLAVA.

Od 1½ kg brašna napravi se tijesto kao za savijaču, razvalja ga se valjkom i na stolnjaku se tanko razvuče. Od te količine brašna dobije se 5 listova. Mora se brzo raditi da se svi listovi zajedno suše. Kad su listovi dosta suhi, izrežu se u veličini tepsije i u sa masti namazanu tepsiju slažu se listovi, između kojih se posipa ½ kg samljevenih badema i svaki list se poškropi rastopljenim maslacem, u koju se svrhu stopi ¼ kg maslaca. To se sve ponavlja dok se cijelo tijesto utroši. Ozgor se metne najljepši list, izrežu se nožem lijepe pačetvorine. Ozgor se također dobro pomasti, stavi se u pećnicu peći, dok dobije lijepu svijetlo žutu boju. Kad je pečeno, zalije se sa vrućim prelivom. 1½ kg šećera kuha se u ½ l vode sa malo limunovim sokom i 1 vanilijom dok bude sasvim gusto i sa tim se onda kipućim prelivom zalije baklava.

## 15. GRČKI RAŽNJIĆI.

1 kg sitnog luka, da ne bude veći od oraha, očisti se od ljuske. Zatim se ½ kg svinjskog i ½ kg goveđeg mesa izreže na sitne komade kao za paprikaš. Na veće drvene čačkalice nabode



se kroz sredinu glavica luka, onda jedan komadić goveđeg i komadić svinjskog mesa, pa opet luk, sve dok se cijela čačkalica ispuni. Kad su sve čačkalice pune, složi ih se u veću posudu i stavi se 2 pune žlice masti. Svaki red ražnjića se osoli i papri. Zatim se izreže na sitne komade 1½ kg patlidžana i stavi na ražnjiće. Zatim se stavi na štednjak da se kuha. Ne smije se miješati, nego samo tresti. Kad se ljuska od patlidžana počinje savijati, znači da je jelo gotovo.

## 16. ĆUFTE OD ZECA.

Od oba zečja buta skine se meso, očisti od kožice i dvaput se samelje na stroju za meso. Zatim se samelju dvije u mlijeku namočene žemlje, jedan srednje velik krumpir i 10 dkg slanine i sve se dobro promiješa. U posudu se stavi 1 žlica masti i na njoj se prži jedna glavica sitno kosanog luka, 1 zub češnjaka, malo zelenog peršina i to se također pomiješa sa mesom. Onda se k tome doda soli, papra, malo naribane limunove korice i 2 žutanjka. Sve se dobro pomiješa, a na koncu doda čvrsti snijeg od 2 bjelanjka i polagano ga se izmiješa. Onda se prave od toga kuglice u veličini jajeta, uvaljaju se u mrvice i peku se na masti. Uz to se servira ili varivo ili salata.

## 17. FLORENTINSKI GRATIN.

Lijepo zeleni špinat skuha se i pasira da bude gusta masa. Onda se jedan oblik dobro namaže maslacem i u njega se stavi jedan red špinata i jedan red kuhane ribe i ribanog parmezana, dok je oblik pun. Preko toga se prelije umaka od brašna, maslaca i vrhnja, malo soli i malo šećera. To se peče u pećnici dok lijepo požuti, ali najbolje je ispod tog oblika postaviti tepsiju sa malo vode, da špinat ne zagori. Prije serviranja posipa se sa ribanim parmezanom.

## 18. MAKARONI CON REGALIA.

Makaroni se kuhaju oko 20 minuta u slanoj vodi, ali da ne budu premekani. Onda se narežu kuhani ili pečeni bubrezi, srce

i jetra, po prilici ½ kg u male kocke i pomiješa se pasirane rajčice sa sokom, koji se stvorio kod kuhanja ili pečenja gore navedenog mesa i sve se dobro pomiješa. Onda se k tome dodaju makaroni i još se malo prokuha.

## 19. PILAV.

30 dkg oprane riže kuha se u 1 l vode pokriveno tako dugo, dok cijela voda iskuha. Onda se lonac stavi na stranu i zalije sa 5 punih žlica masti od pečenke i ostavi se da stoji ½ sata. Onda se polagano sa vilicom istrese na zdjelu i doda k tome u kocke rezanu pečenu janjetinu ili ovčetinu zajedno sa sokom.

## 20. ČEVAPČIĆI.

¼ kg svinjetine i ¼ kg govedine samelje se na stroju, soli, papri i rukom se prave mali čevapčići, koji se slože na roštilj i peku 4 minute s jedne, a 4 minute s druge strane. Za čevapčiće je najbolje uzeti meso od vrata.

## 21. RAŽNJIĆI.

Za ražnjiće se uzima svinjsko meso od vrata i suha slanina. Meso i slanina izreže se u male komade, posole, papre i slaže se na malo veće čačkalice i to jedan komad mesa, pa jedan komad slanine, ali tako da slanina prekrije meso i onda se peku na roštilju 4 minute sa svake strane.

## 22. SVINJSKI KARE (SCHINDELBRATEN).

Mladi svinjski karmenadli izrežu se, operu i osole, te natrljaju sa malo slanine. Roštilj se namaže također malo sa slaninom, a nekoliko komadića slanine složi se na roštilju, na to se stave karmenadli i peku se 8 minuta sa svake strane.

## 23. KISELA ČORBA.

Svinjske noge, glava i kožice kuhaju se kao za hladetinu sa zelenjem, dok postane sve mekano. Onda se u juhu metne zafrig,



u koji se stavi malo kosanog luka. Zatim se u juhu metne nekoliko krumpira, rezanih u kocke, soli, malo octa i crvene paprike.

## 24. RIZOTTO OD LIGANJA.

1 kg malih liganja posoli se i ostavi da stoji oko pola sata, nakon čega se crna kožica sa njih vrlo lagano skine. Na ulju se prže 2 glavice sitno kosanog luka, doda se malo kosanog zelenog peršina i u male komadiće izrezane lignje. Kada su lignje mekane, doda se k tome ½ šalice dobro oprane riže i neprestano miješajući pirja se malo. Zatim se dolije malo vode i malo razrijeđenog pekmeza od rajčica. Kada je riža napola kuhana, doda se malo octa i papra, a prije nego se skine sa vatre, zalije se sa malo kipuće vode, da riža još malo bez vatre ključa.

## 25. BUGARSKI ĆEVAP.

1 kg svinjskog mesa izreže se u komadiće i stavi u posudu. Preko mesa metne se dosta masti, ½ kg u kriške izrezanog luka i to se pirja na slabom plamenu, bez da se miješa. Čim meso smekša, zapraši se, doda k tome malo crvene paprike, pekmeza od rajčica, soli, octa i malo krupnog papra i još se kuha dok postane sasvim mekano.

## VEGETARSKA HRANA.

### 1. JUHA OD KELJA.

Glavica kelja izreže se u rezance, a nekoliko krumpira u kocke. To se sve pirja na malo ulja, sa nešto češnjaka i vode. Kada voda iskuha, zapraši se brašnom, soli, papri, doda se malo riže, dolije vode i kuha dok postane sve mekano.

### 2. JUHA OD GRAHA.

2 dl suhog graha kuha se dok postane mekan. Onda se napravi zafrig na ulju, doda k tome sitno kosanog luka, zalije sa vodom, u kojoj je kuhan grah, ili običnom vodom, osoli, papri, doda malo octa, dade da još malo kuha. Služi se sa prženom žemljom.

### 3. JUHA OD JABUKA.

10 komada oguljenih, očišćenih jabuka izrežu se u tanke ploške i kuhaju se u 2 l vode, k tome se doda malo dvopeka, nekoliko tucanih badema, cimeta i korice od limuna. Kada je sve mekano, pasira se kroz sito, stavi prema ukusu šećera, doda ½ čaše bijelog vina i 1 žutanjak. Kao pridodatak juhi daje se pržena žemlja.

### 4. SIROVA JUHA OD RAJČICA.

6 — 8 rajčica pasiraju se kroz sito, pomiješaju sa 1½ l mlijeka, malo fino kosanog i tucanog luka i doda k tome malo kuhane riže.

### 5. JUHA OD RAJČICA SA CELEROM.

½ manjeg celera fino se izreže u tanke ploške i pirja na maslacu 10 minuta, nakon čega se doda ½ kg izrezanih rajčica



i 1 kosani luk i dalje se pirja, zapraši se sa ¼ šalice brašna i kad brašno malo požuti, zalije se sa vrućom vodom. Juha se kuha 20 minuta, a onda pasira i ponovno se kuha, doda malo vrhnja, soli i malo kosanog vlasca.

### 6. POPEČCI OD ZOBENIH PAHULJICA.

10 dkg zobenih pahuljica kuhaju se u malo vode, kojoj se doda 1 žlica ulja. Jedna žemlja se izreže u kocke i sprži na ulju. Zatim se koše malo zelenog peršina, malo lišća od celera i pola glavice luka. Kad su pahuljice kuhane, sve se skupa pomiješa, doda k tome još 1 jaje, soli, papra i malo vrhnja; naprave se popečci, koji se umoče u jaje i mrvice i peku na ulju.

### 7. KELJ SA JAJEM.

Sa lišća od jedne glavice kelja očiste se rebra, te se isto izreže u rezance, kuha u slanoj vodi, ocijedi dobro i pomiješa sa svježim maslacem. Sa malo vode,u kojoj je kuhan kelj, napravi se svijetli zafrig, kojem se doda malo muškatovog oraha. Kelj se stavi u vatrostalnu zdjelu, 3 razmućena jaja preliju se preko kelja i stave se u pećnicu dok su jaja pečena.

### 8. PIRE OD MRKVE.

Lijepo očišćene mrkve skuhaju se, pasiraju, izmiješaju sa maslacem, sole, papre i doda k tome malo limunovog soka.

### 9. PRŽENE ŠIBICE OD KRUMPIRA.

Sirovi krumpiri izrežu se u duljini i debljini šibica, dobro se operu, osuše i peku u dosta masti, dok postanu lijepo svijetlo žuti. Još dok su vrući posipaju se šećerom u prahu i zaliju sa pekmezom od jabuka ili sa ribanim sirovim jabukama, koje se promiješa sa malo slatkog vrhnja.

### 10. MELANCANI NADJEVENI RIŽOM.

Melancanima se na vrhu kod drška odreže kapica i izdubu se. Međutim se pirja riža na maslinovom ulju na pola mekano, a po-

sebno nekoliko glavica luka rezanih u debele kolute i osoljenih također se pirjaju na ulju i kad nema više soka i kad je svijetlo žut ako je potrebno skoše se i pomiješa sa rižom. Ova masa se osoli, papri, doda kosani peršin, puni sa time izdubene melancani, stavi iste u posudu jednu uz drugu dok se posuda ispuni, pa se svaki pokrije sa onom odrezanom kapicom. Zalije se sa dva prsta visoko vode i jedan prst visoko ulja, posuda se pokrije i polagano se pirja kod umjerene vatre 1 sat. Posebno se pirja na ulju izdubeno meso od melancani, papri se i osoli i servira se k tome.

## 11. KOTLETI OD POVRĆA.

Korabica, rajčica, celer, špinat i gljive dobro se operu, izrežu u rezance i pirjaju se sa fino kosanim lukom. Onda se doda k tome 3 žutanjka, malo brašna, malo muškatovog oraha, soli i ribanog sira. Iz te mase prave se mali kotleti, koji se prže na vrućoj masti.

## 12. PEČENE PLOŠKE OD CELERA.

Celer se očisti, izreže u ploške, uvalja u jaje i brašno. Jedna glavica luka fino se koše, prži na 4 žlice ulja, doda malo soli i ploške celera se peku.

## 13. NADJEVENE RAJČICE.

Rajčice se izdubu, iznutra posole, poškrope sa uljem i sokom od limuna i nadjevaju sa špargama, koje se kuhaju u slanoj vodi i začine uljem, sokom od limuna ili sirovim ribanim špargama začinjenim majonesom.

## 14. OBRUČ OD KRUMPIRA.

1½ kg krumpira oguli se, izreže u komade i kuha u slanoj vodi. Onda se krumpir pasira, stavi na vatru, dobro se tuče. Zatim se masa stavi u maslacem dobro namazani i brašnom i ribanim sirom posuti oblik i peče se u pećnici. Kad je pečen, stavi se u sredini miješano povrće: ½ kg graška, ½ kg mrkve, ¼ kg celera,



¼ kg korabice, nekoliko šparga, malo cvjetače očiste se i sve se osim graška sitno izreže i pirja na maslacu uz dolijevanje malo vode, 1 sat. Zatim se doda malo muškatovog oraha, soli i prije nego se servira, pomiješa se sa 2 u sitne komade izrezane rajčice. Ozgor se povrće posipa sa kosanim peršinom i prelije sa vrućim maslacem.

## 15. KROKETI OD KRUMPIRA.

¾ kg krumpira kuha se u ljupini, oguli se i pasira. Zatim se doda u krumpir 5 žutanjaka, 4 žlice naribanog parmezana, 3 žlice brašna i 2 žlice maslaca, na koncu čvrsti snijeg od 5 bjelanjaka. Iz te mase prave se prst dugačke kobasice, uvaljaju se u brašno i peku na masti.

## 16. NADJEVENI LUK.

10 glavica luka se očisti i izdube; namočene i istisnute žemlje pomiješaju se sa 2 jaja ,malo soli, muškatovog oraha, paprike, 5 žlica ribanog sira i malo kosanog zelenog peršina i time se nadjene luk. Svaki luk se ozgor premaže sa maslacem, složi u namazanu posudu, prelije sa 1 dl vrhnja i peče u pećnici ¾ sata.

## 17. NABUJAK OD POVRĆA.

Ostatci kuhanog povrća ili povrće koje ne treba dugo kuhati, n. pr. cvjetača ili luk, pirjaju se i onda se stave u oblik za puding koji se namaže sa maslacem i obloži sa namočenim dvopekom. U jednu šalicu mlijeka umuti se 2 žlice prženog brašna, jedno jaje i nešto soli, ova umaka se prelije preko povrća, ozgor se posipa sa ribanim sirom i nabujak se peče 20 minuta u pećnici.

## 18. NADJEVENE RAJČICE.

Lijepo oprane rajčice izdubu se i nadjevaju se sa kuhanom rižom. Ozgor se na svaku rajčicu stavi komadić maslaca i peku se u pećnici.

## 19. NABUJAK OD LUKA.

1 kg luka izreže se u ploške i pirja 10 minuta na vrućoj masti, zatim se doda soli, paprike, kimljena, stavi u maslacem namazani oblik i zalije sa umakom od 1 šalice mlijeka, ½ šalice vrhnja i 2 jaja, koja se dobro miješa. Nabujak se peče 25 minuta u pećnici.

## 20. PEČENE PLOŠKE OD RAJČICA.

Tvrde rajčice izrežu se u ploške, posipaju se sa malo soli, nakaplju sa malo soka od limuna, uvaljaju se u brašno, jaje i mrvice i ploške se peku sa obje strane u masti.

## 21. SALATA OD ZELENJA.

1 kg zelenja i to 2 velike mrkve, 2 velika peršina, 1 velika korabica i ½ glave celera kuhaju se u 1 l vode dok postanu mekani, te se onda ostavi da ocijedi i izreže u ploške. Onda se doda k tome 2 žlice octa, ½ žličice soli, na vrhu noža gorušice i 4 žlice ulja, dobro se pomiješa. Okiti se sa endivijom, koju se začini sa octom i uljem.

## 22. ŠVEDSKA SALATA OD JABUKA.

Iz prhkih jabuka najprije se izdube koštice, a onda se iste ogule i režu u sasvim tanke ploške, odmah se ošećere ili stave u sirup skuhan od šećera, vode, vanilije i nešto limunovog soka. Stave se u staklenu zdjelu na hladno mjesto, preliju se sa kiselim vrhnjem i posipaju sa čokoladnim grisom.

## 23. ZOBENE PAHULJICE SA JAGODAMA.

⅛ l kuhanih zobenih pahuljica preliju se sa ¼ l svježe istisnutog soka od jagoda, ostavi se da stoji ¼ sata, pomiješa se prema ukusu sa medom i sokom od limuna i posipa se sa samljevenim orasima ili bademima.



## 24. SALATA OD MARILICA.

15 dkg marilica izreže se u kriške ili ploške, pomiješa se sa 15 dkg kosanih oraha ili badema i zalije sa mješavinom tekućeg meda ili limunovog soka.

## 25. KUHANI SOK OD RIBIZLA.

Za 1 l soka špina se 1 kg šećera i kuha isprešani sok od ribizla ¼ sata, kad je mlačan, puni se u flaše, pokrije papirom i ostavi da stoji 24 sata, a onda se u svaku flašu doda 1 žličica ruma. Onda ih se začepi, zalije smolom ili pečatom i spremi flaše stojeći u suhom pijesku. Na ovaj način može se napraviti sok od svakog voća.

## 26. SALATA OD NARANDŽA.

6 naranđi oguli se i izreže u tanke ploške, začini se sa 5 žlica ulja, 2 žlice soka od limuna, malo soli i ingvera.

## 27. SALATA OD VOĆA.

⅛ kg smokava i ⅛ kg suhih šljiva namoče se preko noći u vodi. Slijedeći dan se šljive, smokve, nadalje ⅛ kg datula, ⅛ kg grožđica samelju na stroju, pomiješaju sa 6 žlica samljevenih oraha, sokom od limuna, dobro se pomiješa i prelije sa 1 šalicom vrhnja. Ova šalata može se služiti uz u mlijeku kuhanu slatku rižu ili uz kuhane zobene pahuljice.

## 28. SALATA OD SMOKAVA SA JABUKAMA.

⅛ kg smokava i 3 žlice ruma ostave se preko noći u vodi. Slijedeći dan se samelju na stroju, doda k tome 6 — 7 ribanih jabuka, malo cimeta i ½ šalice vrhnja, te se sve dobro pomiješa.

## 29. PEČENE BANANE.

Nezrele banane ogule se i prže na maslacu sa obje strane.

## 30. PJENA OD NARANDŽE

Od 5 narandži iscijedi se sok, pomiješa sa malo šećera i ½ l čvrsto tučenim slatkim vrhnjem. Ova pjena se odmah nalije u čaše i eventualno stavi na led.

## 31. KOMPOT OD BRUSNICA.

Oprane i probrane brusnice kuhaju se sa komadićem šećerne trstike, komadićem cimeta i malo ribane korice od limuna u zatvorenoj posudi, na slabom plamenu 20 minuta.

## 32. NADJEVENE JABUKE.

Kisele jabuke se izdubu i nadjevaju se slijedećim nadjevom: 2 — 3 žlice samljevenih badema ili lješnjaka miješaju se sa 3 žlice šećera, malo grožđica, naribane korice od 1 limuna i 2 žutanjka. Kad su jabuke nadjevene ,slože se u maslacem namazanu posudu i peku 40 — 50 minuta u pećnici.

## 33. KOLAČIĆI OD RIŽE.

1 kosani luk prži se na masti ili ulju dok postane svijetlo žut. Međutim se opere 25 dkg riže, koja se sa krpom dobro osuši i stavi se na mast i prži dok dobije svijetlo žutu boju. Onda se zalije sa ¾ l vode, u kojoj se kuhalo korijenje zeleni i pirja se dok riža postane mekana. Kada ohladi, doda se jedna žlica maslaca, 3 jaja i jedna žlica kosanog peršina, naprave se ili okrugli kolačići, ili duguljasti kruščići, uvaljaju se u mrvice i peku u masti.

## 34. REZANCI SA SIROM.

Obični rezanci kuhaju se u slanoj vodi, ocijede se i začine sa vrućim maslacem u posudi, zaliju sa ⅛ l kiselog vrhnja, u koji se umuti 2 jaja i ¼ kg pasiranog sira, prema ukusu malo se papri i posipa kimljenom, stavi u pećnicu da još malo pirja.



## 35. KREMA OD NARADŽE.

½ l bezalkoholnog vina pomiješa se sa sokom od 4 narandže i 2 limuna, ¼ kg šećera, 6 jaja, koricom od narandže i 1 limuna. Onda se krema prelije preko piškota i okiti ozgor sa ploškama od narandže.

## 36. KREMA OD JABUKA.

¾ kg jabuka oguli se, izreže u komade i kuha sa jednom čašom vode, 20 dkg šećera i malo limunovog soka. Kad su jabuke mekane pasiraju se. Čim je masa hladna, pomiješa se sa čvrsto tučenim snijegom od 4 bjelanjka.

## 37. KREMA OD LIMUNA.

6 žlica šećera kuha se sa pola šalice vode, sokom od 2 limuna i naribanom koricom od 1 limuna. Kad sasvim ohladi, pomiješa se sa 1½ šalice čvrsto tučenog slatkog vrhnja.

## 38. CRVENA KREMA.

½ kg očišćenih ribizla kuhaju se u ¾ l vode i sok im se iscijedi kroz krpu. Zatim se sok pomiješa sa 15 dkg šećera, stavi na vatru i prije nego zakuha, doda se k tome 20 dkg sago, te se kuha 25 minuta. Ova se masa ulije u mokar kalup i služi se kad ohladi sa umakom od vanilije.

## 39. HLADNA KUHANA RIŽA.

1½ šalice riže kuha se sa 4½ šalice mlijeka, doda vanilije i šećera prema ukusu. Kad je riža mekana i kad ohladi, pomiješa se sa jednom šalicom tučenog slatkog vrhnja, složi lijepo na zdjelu i služi sa sokom od ribizla ili obloži sa ukuhanim voćem.

## 40. NABUJAK OD ŠLJIVA.

3 žlice maslaca ugrije se sa 1½ šalice mlijeka, doda k tome u komadiće slomljene dvopeke, zatim 4 žutanjka, ribanu koricu

od 1 limuna, 4 — 5 žlica šećera, te na koncu snijeg od 4 bjelanjka. Polovicu ove mase ulije se u namazani oblik za puding, složi na to očišćene šljive bez koštica, posipa sa malo šećera i cimeta i pokrije sa drugim dijelom mase, ozgor se posipa sa lješnjacima i peče u pećnici ½ sata.

### 41. KOLAČIĆI OD ZOBENIH PAHULJICA.

1 šalica zobenih pahuljica prži se; 4 jabuke se ribaju, pomiješaju sa malo šećera, cimeta i dobro izmiješaju sa 2 — 3 jaja i zobenim pahuljicama. Od te mase prave se male pogačice, koje se peku u pećnici.



## RAZNA JELA OD JAJA I SIRA.

### 1. MEKANA JAJA SA SIROM.

Jaja se kuhaju 4 — 5 minuta, oljušte se, stave na ploške od sira, posipaju sa naribanim sirom i mrvicama, nakaplju sa rastopljenim maslacem i prepeku brzo u pećnici.

### 2. KAJGANA SA RAJČICAMA.

Rajčice se raspolove, izdubu, sole i papre, poškrope sa uljem i malo u pećnici prepeku. Zatim se napravi kajgana, nadjene sa njome rajčice i ozgor se okiti sa 1 prženim kolutom od luka i posipa sa paprom ili crvenom paprikom.

### 3. KAJGANA SA ŠUNKOM.

Jaja se razbiju i razmute kao za kajganu, k tome se doda fino kosana šunka ili kosana kobasa i peče se na masti kao i obična kajgana.

### 4. JAJA NA OKO NA KISELO.

Jaja na oko ispeku se i preliju sa slijedećom umakom: Malo brašna uprži se na maslacu, zalije sa malo vode i malo bijelog vina, kuha se, te se doda malo soli, gorušice i soka od limuna ili octa.

### 5. NADJEVENA JAJA SA ŠPINATOM.

Tvrdo kuhana jaja raspolove se po duljini, te im se izvađe žutanjci. Ovi žutanjci košu se zajedno sa komadićem jezika ili šunke, gljiva, doda k tome malo vrhnja i time se nadjenu bjelanjci. Ova jaja slože se na već pripravljeni špinat u obliku vijenca, pre-

liju se sa vrhnjem, u koje se umuti 1 — 2 žutanjka, posipa sa naribanim sirom, poškropi sa malo stopljenim maslacem i peče brzo u pećnici.

### 6. SALATA OD JAJA SA MAJONEZOM.

Tvrdo kuhana jaja izrežu se u ploške i preliju sa prilično rijetkim majonezom.

### 7. TATAR JAJA.

Tvrdo kuhana jaja raspolove se po duljini i izvadi se iz njih žutanjak. Žutanjci se pomiješaju sa majonezom i fino kosanim kiselim krastavcima i ponovno se stave u bjelanjke.

### 8. OMLET OD KRUMPIRA.

1 žlica maslaca dobro se miješa, doda zatim 3 žutanjka, ¼ l mlijeka i ⅛ kg dan prije kuhanih i pasiranih krumpira. To se osoli i doda k tome snijeg od 3 bjelanjka i na tavi se peku na vrućem maslacu 3 — 4 omleta.

### 9. MUTVARA OD SIRA.

½ kg sira, 4 jaja, 2 žlice brašna, malo mlijeka i soli dobro se pomiješa i na tavi za palačinke naprave se omleti.

### 10. PEČENI SIR.

Sir se izreže u četvorine, posipa se paprikom, uvalja u brašno, jaje i mrvice i peče se na vrućoj masti.

### 11. SIR SA LUKOM.

¼ kg sira, malo soli, na vrh noža kimljena, malo fino kosanog luka, 3 žlice vrhnja. Sve se dobro pomiješa i servira sa krumpirom ili samo kao pašteta za mazanje kruha.



## BOLESNIČKA HRANA.

**Za bolesnike na žućnom mjehuru i jetrima.**

Kod obolenja žućnog mjehura ili jetara zabranjena su sva mesa i kolači pečeni u masti, zatim svinjska, guščija i umjetne masti. Nadalje su zabranjene sve sočivice, zelje, kelj, poriluk, luk, korabica, rotkvice, vrganji i kuhani kiseli kupus, dočim je sirovi kiseli kupus, po gotovo neslan, vrlo zdrav.

### 1. JUHA OD RAJČICA.

Na 3 žlice ulja napravi se zapržak od 2 žlice brašna. Onda se na njega stavi ½ kg izrezanih rajčica, zalije se sa 2 dl vode i ostavi se da kuha. Kad su rajčice mekane, protisnu se kroz sito, dade se sasvim malo soli, ½ dl kiselog vrhnja i ½ — 1 izrezane propečene žemlje.

### 2. ZOBENA JUHA.

Na 3 žlice ulja prži se 5 dkg zobenog brašna. Kad je prženo, zalije se sa ½ l vode, doda malo sitno kosanog peršina i umuti se 1 jaje.

### 3. JUHA OD REZANACA.

U ¾ l vode kuha se zelenje i to 1 mrkva, 2 peršina, 1 celer i nekoliko krumpira sa malo soli, dok je mekano. Kad je mekano protisne se kroz sito i u to se ukuhaju rezanci.

### 4. KOLAČ OD SAGO.

Sok od ½ kg malina i ¼ kg ribizla prokuha se. Posebno se skuha u vodi sa malo šećera i pola štapića vanilije, 12 dkg sago. Kad je sago kuhan, izmiješa se sa sokom i još se jednom skupa

kuha dok postane gusto. Ošećeri se i okiti sa sirovim malinama ili ribizom.

### 5. PUDING OD SIRA.

Komad crnog kruha namočen u mlijeku samelje se na stroju, doda k tome 4 žlice ulja, 4 cijela jaja i 20 dkg mekanog sira, malo soli, ako je premekano može se dodati malo mrvica. U namazanom obliku za puding kuha se u pari $^3/_4$ sata.

### 6. KREMA OD NARANDŽI.

25 dkg šećera miješa se sa 4 žutanjka dok se ne pjeni. Onda se izriba korica od 1 narandže i doda se sok od 6 narandži, 1 limuna i 3 lista rastopljene želatine. To se miješa dok postane gusto, onda se doda snijeg od 4 bjelanjka i stavi se u staklenu posudu.

## Kod želučanih bolesti, kod suviška kiseline i čirova.

Kod bolesnika sa čirovima koji krvare, ne smije se ništa davati bez liječničke dozvole. Kod čirova koji ne krvare, dolazi u obzir slijedeća hrana, a i ta naravno u sporazumu sa liječnikom:

Sirovo od vlakanca strugano goveđe meso, koje se još osim toga mora protjerati kroz sito, da ne ostanu vlakanca i to bez ikakovih pridodataka, po mogućnosti i bez soli.

Nadalje ovi bolesnici mogu jesti teletinu, mladu piletinu, teleći mozak ili teleće žlijezde, pirjano sa malo vode, ali bez masti, te onda samljeveno i pasirano.

Ako je riža na mlijeku određena, kuha se također bez masti i šećera i mora se također pasirati.

Od variva dolazi u obzir samo mrkva ili cvjetača i to samo kuhana i pasirana.

Kada tegobe čirova prestanu, može se koji puta praviti kašica od brašna i mlijeka, koja se pravi od 4 dl mlijeka, 3 dkg maslaca, 2 dkg šećera i 20 dkg brašna i kuha se neprestano miješajući 20 minuta. Kolika se količina jaja, mlijeka, dvopeka, šunke, maslaca, kasnije bijelog kruha, špinata, nabujaka i pudinga, ali bez badema



ili oraha i grožđica, smije rabiti, mora se savjetovati svaki bolesnik sa liječnikom.

### 7. HRANIVA JUHA.

¼ kg strugane pisane pečenke i 10 dkg strugane teleće žlijezde stave se sa 6 žlica vode na vatru kod vrućine od 50°R i češće se pomiješaju. Onda se protisne kroz sito, soku se doda malo kakvog mesnog ekstrakta ili soka od limuna.

### 8. JUHA OD RIŽE.

⅛ kg riže kuha se dok postane vrlo mekana u 1½ l vode, k tome se doda 1 dkg ekstrakta od mesa, malo soli, malo ribanog muskat - oraha. Osobito je dobra kod prolijeva, a može joj se dodati malo crvenog vina.

### 9. JUHA OD RIŽINOG BRAŠNA.

1 žlica rižinog brašna pomiješa se sa 1 žlicom hladne vode i stavi se u rastopinu od ¼ l vode pomiješane sa ¼ žličice ekstrakta od mesa, te se uz neprestano miješanje kuha 10 minuta. Osobito dobro za djecu i kao piće za bolesnike sa jakim prolijevom.

### 10. ZOBENA JUHA SA KRUMPIRIMA.

3 — 4 žlice pune zobenog brašna pomiješaju se sa nešto hladne vode i onda se kuhaju u 4 l vode sa malo masti, krumpira, i zeleni, malo soli, a može se dodati i malo ekstrakta od mesa.

### 11. JUHA OD ŠPARGE.

Šparga se oguli, očisti i reže u prst dugačke komade i kuha se u kipućoj vodi sa malo ekstrakta od mesa, soli i malo šećera, dok bude mekana. Kora od šparge, koja se je ogulila, dobro se opere, kuha posebno, dok postane mekana, pa se onda ta voda stavi u juhu od šparge. U juhu se stavi svijetlo žuti zafrig ili žutanjak pomiješan sa mlijekom.

## 12. JUHA OD MRKVE.

Okruglo rezane ploške mrkve kuhaju se u vodi sa malo ekstrakta od mesa (za osobu 3 grama), metne malo soli, prži malo kosane šunke i kosanog luka na maslacu, pomiješa sve sa juhom, doda malo papra.

## 13. JUHA OD BRAŠNA.

5 dkg brašna prži se nekoliko minuta na 5 dkg maslaca da bude svijetli zafrig. Zatim se dodaje 1½ l vode ili juhe od mesa i još se ½ sata kuha. Na kraju se umuti 2 — 3 žutanjka, 1 dl vrhnja i 2 dkg maslaca.

## 14. JUHA OD JEČMA.

Na 3 dkg finog maslaca prži se nekoliko minuta 5 do 7 dkg finog ječma. Onda se zalije sa 1½ l kipuće vode ili juhe od mesa i ostavi se kuhati polagano ½ sata. Onda se juha procijedi i doda se 3 žutanjka, 3 dkg maslaca i 2 žlice slatkog vrhnja. Na isti način se pravi i juha od riže ili zobenih pahuljica.

## 15. HAŠE OD TELEĆEG MESA.

Teletina se kuha i samelje na stroju. Onda se kuha u slijedećoj umaci: 5 dkg maslaca prži se sa 5 dkg brašna nekoliko minuta. Onda se zalije sa 1 l zakuhanog mlijeka i kuha se 20 minuta. Zatim se sve skupa pomiješa i protjera kroz sito. Naročito za bolesnike sa čirom.

## 16. HAŠE OD PILETINE.

Pile se skuha, skine s njega koža i odstrane kosti. Meso se samelje na stroju, a eventualno se još protisne kroz sito. Na svijetli zafrig od maslaca i brašna stavi se pasirana piletina. Preporuča se osobito bolesnicima sa čirom na želucu ili dvanajstercu.

## 17. KUHANA TELEĆA ŽLIJEZDA.

Teleća žlijezda se stavi u hladnu vodu, u kojoj mora ležati nekoliko sati. Onda se u svježoj vodi kuha 10 minuta. Kad se



ohladi, osoli se i pirja u 10 dkg vrućeg maslaca u zatvorenoj posudi.

## 18. KUHANI TELEĆI JEZIK.

Teleći jezik kuha se u slanoj vodi 1½ — 2 sata. Kada je mekan, skine se sa njega koža i odstrani grkljan.

## 19. RIBE.

Najbolje su pastrva, šaran, smuđ i štuka, a može biti i morska riba.

Ribe se očiste i stave se u kipuću vodu malo osoljenu, kojoj se doda i malo octa. Riba se kuha polagano 15 — 30 minuta, već prema veličini. Može se servirati sa kriškama limuna.

## 20. OMLET OD JAJA.

3 svježa jaja i malo soli dobro se tuku. Onda se izliju na tavu, na kojoj se dobro ugrijalo malo maslaca, ispeče se omlet, koji se nadjene ili sa kosanom šunkom ili pirjanim telećim mozgom.

## 21. PUDING OD KRUMPIRA.

30 dkg krumpira kuha se u slanoj vodi i dok je još vruć, pasira se i onda se ohladi. Zatim se dobro pjenasto miješa 8 dkg maslaca i dodaje se polagano pasirani krumpir, nadalje 4 — 5 žutanjaka i nešto slatkog vrhnja, te snijeg od bjelanjaka. Sve se stavi u oblik za puding, koji se dobro namaže maslacem i pospe brašnom i kuha se u pari ¾ — 1 sat.

## 22. PUDING OD NARANDŽE.

⅛ l mlijeka zakuha se sa naribanom koricom od narandže i 5 dkg šećera. Međutim se stopi 5 dkg maslaca i umiješa k tome 5 dkg brašna, doda zatim mlijeko sa šećerom i sve se dobro izmiješa. Kad masa ohladi, doda se 4 žutanjka i snijeg od 4 bje-

lanjka, stavi se u oblik za puding i kuha se u pari 40 minuta. Oblik se mora namazati maslacem i posipati brašnom, a smije se samo do polovice napuniti. Servira se sa prelivom od čokolade ili vanilije.

## Hrana kod šećerne bolesti.

Svrha je ove dijetske hrane odstraniti iz iste ugljične hidrate, to znači, isključiti iz iste po mogućnosti šećer, brašno, krumpir, rižu i t. d., a ovo nadoknaditi sa masti i bjelančevinom.

Umjesto šećera rabi se saharin ili kristaloset, koji se rastopi u vodi i u kapljicama dodaje jelu.

Pošto nije lahko kod ishrane stalno isključiti ugljične hidrate, mora bolesnik biti stalno pod liječničkom paskom, jer je potrebno, da se ustanovi, koliku količinu ugljičnih hidrata u hrani bolesnik može podnijeti.

Svakako je potrebno da se kod ove diete izbjegava uporaba jela, koja sadržavaju ugljične hidrate, a to su: sva slatka jela sa šećerom ili medom, krumpir, brašno, krupica, riža, sago, od variva, zeleni grašak, mrkva i sve sočivice.

Od voća: kesteni, sva slatka voća uopće, a od kiselih ona koja su već vrlo zrela. Isto tako treba izbjegavati pivo i slatka vina, a od mesa jetra.

Dozvoljena je uporaba slijedećih jela: sve vrste mesa, sve vrste ribe, rakovi, kaviar, školjke, jaja, majonese i umake od ulja, ali priređene bez brašna, variva, kao šalata glavatica, endivija, špinat, zelje, cvjetača, mlade mahune, krastavci, šparge, artičoke. Povrće se mora, u koliko ga se ne rabi sirovo, samo kuhati ili pirjati na ulju, maslacu ili u vlastitom soku i ne smije ga se brašnom začiniti.

Mast je dozvoljena, također sve vrsti sira; ekstrakt od mesa i juhe, ali se mora paziti, da se u juhu ne meće mrkva.

Od pića je dozvoljeno: čaj bez šećera, mlijeko, crna kava bez šećera, mineralne vode i lagana trpka vina.

Kod slučajeva gdje su dozvoljene male količine ugljičnih hidrata, mogu se rabiti: mlijeko, kakao, repa, korabica, orasi, kisela ali ne prezrela voća kao ribizi, kisele jabuke, kisele trešnje, višnje, te nešećereni kompoti od kiselog poluzrelog voća, u kome se slučaju prva voda, u kojoj je voće kuhano, izlije, jer se u istoj nalazi



naravni šećer izlučen iz voća. Ako je potrebno, može se osladiti voće sa malo saharina.

Više ugljičnih hidrata sadrži pecivo i kruh, a to bolesnici isto ne smiju upotrebljavati, nego se služe specijalnim kruhom i pecivom za dijabetičare, a danas se već dobiva specijalno brašno i čokolada za dijabetičare. Svakako je potrebno da bolesniku liječnik ustanovi koliku količinu hrane i koje vrsti smije da uzima.

Inače se mogu sa dozvolom liječnika praviti i drugi kolači, u koje se mjesto šećera metne saharin, a umjesto brašna — diabetično brašno, ali bez onih pridodataka, koji se uopće ne smiju rabiti.

### 1. JUHA OD POVRĆA.

Povrće se sitno izreže i to mrkva, celer, korabica, luk, mahune, peršin i patlidžani i to se sve prži na maslacu dok dobije žućkastu boju. Onda se zalije sa vodom i kuha dok postane mekano. Može se sve i pasirati, ali ne mora.

### 2. JUHA SA JAJETOM.

Skuha se juha od kosti. Onda se stavi posebno u posudu malo slane vode i malo octa, unutra se oprezno metne jedno cijelo jaje i kuha se nekoliko minuta, onda ga se metne u juhu i tako servira.

### 3. BISTRA JUHA.

Komadić govedine i telećih nogu dobro se kuha dok meso postane mekano. Onda se juha procijedi i u nju se mogu ukuhati pridodatci.

### 4. JUHA OD MOZGA.

Teleći mozag kuha se u slanoj vodi i onda ga se očisti od kožice i žilica. Zatim se izreže u ploškice i pomiješa sa jednom bistrom juhom. Može se dati i 1 razmućeno jaje.

## 5. JUHA OD VRHNJA.

U kiselo vrhnje dobro se umuti 1 žutanjak i ulije se u kipuću slanu vodu, ali u toliko vode, da juha ne bude pregusta.

## 6. JUHA OD GLJIVA.

Gljive se očiste i izrežu u male listiće, te se pirjaju na maslacu sa malo fino kosanim zelenim peršinom. Kad su gljive dovoljno pirjane, zaliju se sa juhom od kosti, a na kraju se u isti umuti jedan žutanjak izmiješan sa malo kiselog vrhnja.

## 7. JUHA OD ŠPARGE.

Lijepe tanke i zelene šparge očiste se i kuhaju se ili u slanoj vodi ili u juhi od kosti. Kada su mekane, odrežu se glavice, a ostali dijelovi se pasiraju. Ove pasirane šparge stave se na stopljeni maslac, malo se prži i onda se zaliju ili juhom ili vodom, u kojoj su šparge kuhane. Odvojene glavice stave se zatim u juhu i još se jednom prekuhaju.

## 8. JUHA OD RIBE.

Riba ili mlijeko od ribe se kuha, zatim se pasira i prži malo na maslacu, zalije se sa juhom od kosti. Posebno se pomiješa nekoliko žlica kiselog vrhnja sa 1 — 2 žutanjka i umuti u juhu.

## 9. JUHA OD SLEZENE.

Slezena se izreže u ploške, osoli i peče na masti i dok se još peče, stavi se na nju 2 — 3 razmućena jaja, da se također peku. Kad je sve pečeno, samelje se na stroju, malo se prži na masti i zalije se sa juhom od kosti. Zatim se ostavi da još malo kuha.

## 10. JUHA OD TELEĆEG MESA.

Ostatci pečene teletine izrežu se i prže na malo masti sa fino kosanim peršinom, preliju sa juhom od kosti i umuti u nju jedan žutanjak.



# PRIDODATCI ZA JUHU.

## 11. BISKVIT OMLET.

2 dkg maslaca dobro se miješa sa 1 žutanjkom, doda k tome malo mrvica od graham - kruha, te snijeg od bjelanjka, pa se speče u obliku za palačinke. Pečeno se izreže u kockice.

## 12. ŽLJIČNJACI.

Kuhana šunka i 2 tvrdo kuhana žutanjka stucaju se i pasiraju. Međutim se komadić maslaca dobro izmiješa sa 2 žutanjka, doda 1 — 2 žlice vrhnja i malo mrvica od graham - kruha, pomiješa se sa pasiranom šunkom, na koncu se doda snijeg od 2 bjelanjka. Zatim se sve stavi u oblik i kuha u pari i onda se prave žljičnjaci.

## 13. OMLET OD ŠUNKE.

Kuhana šunka se izreže u sitne komadiće. Maslac i 2 žutanjka dobro se miješaju, doda malo soli i mrvica od graham - kruha, kosana šunka i snijeg od 2 bjelanjka peče se i pečeno se reže u kockice.

## 14. REZANCI.

2 cijela jaja pomiješaju se sa jednom žlicom vrhnja, malo soli, izliju se u tavu za palačinke i peku se tanke palačinke. Pečeno izreže se u rezance.

## 15. PAŠTETICE OD PALAČINKA.

Od 2 cijela jaja, jedne žlice vrhnja i malo soli ispeku se palačinke. Iste se namažu sa pirjanim mozgom, palačinke se saviju, izrežu se male paštetice, koje se umoče u jaje i mrvice od graham-kruha i peku se na masti.

## PREDJELA.

### 16. JEZIK.

Kuhani jezik se osoli i razreže, te se nabode sa slaninom i peče kod jake vatre u pećnici uz često zalijevanje, dok slanina dobije lijepu boju. U umaku se doda malo limunovog soka. Jezik se može umjesto slaninom nabosti sardelicama i na koncu preliti sa kiselim vrhnjem. Nadalje se može jezik služiti samo kuhan i topli izrezati u ploške ili također i hladan.

### 17. PRŽENI BUBREZI.

Bubrezi se dobro operu, izrežu u tanke ploške i pirjaju se sa u sitne i tanke ploškice izrezanom slaninom. Moraju se neprestano miješati da ne stvrdnu. Kad su pečeni, osole se.

### 18. PIRJANO SRCE.

Teleće ili janjeće srce nabode se slaninom i pirja se na jakoj vatri na ploškama od slanine, zalije sa malo juhe dok je sasvim mekano.

### 19. UŠTIPCI U ŠUNKE.

Komadić maslaca miješa se dobro sa 3 žutanjka i 4 žlice vrhnja, doda k tome naribanog parmezan sira i snijeg od 3 bjelanjka, te 20 dkg fino kosane šunke i peče se u tavi na pola. Ozgor se namaže vrhnjem i posipa sa kosanom šunkom i peče dalje. Kad je pečeno, izrežu se iz toga uštipci.

### 20. HACHÉ OD TELETINE.

Ostatci pečene teletine košu se fino i prže malo na vrućem maslacu. Preliju se sa malo juhe, ali tako da ostane i dalje gusta kaša. K tome se doda malo fino kosane korice od limuna i 2 — 3 žutanjka.



## MESA.

### 21. ZAČINJENA GOVEDINA.

Kuhana govedina izreže se u ploške i složi u tavu, prelije preko toga malo vrhnja, juhe i limunovog soka, malo kosanog peršina i malo mrvica od graham - kruha, stavi masti i peče u pećnici.

### 22. PRŽOLICE.

Dobro odležane pržolice tuku se, sole i peku se na jakom plamenu, doda im se malo juhe, da budu u umaci i ostanu sočne.

### 23. ROULADA OD MESA.

Na dobro istučenu pržolicu stavi se kosana sirova teletina, kojoj se primiješa 1 jaje, malo soli i papra, savije se sveže i peče u pećnici na masti.

### 24. PISANA PEČENKA.

Odležana pisana pečenka očisti se od kožice i žila, dobro se stuče i peče se ½ sata na jakoj vatri. Često se zalijeva sa vrućom masti ili maslacem, a može se dodati i malo juhe, da meso iznutra ostane sočno.

### 25. SAVIJENA PISANA PEČENKA.

Meso se očisti, izreže tako da se dobije jedan dugačak komad, koji se dobro tuče. Otpatci ovog mesa skošu se fino, doda k tome jedna sardelica, malo u male kockice rezane slanine, žutanjke od 2 tvrdo kuhana jaja, 1 žlica vrhnja i malo soli, pa se sve dobro pomiješa. Tim nadjevom nadjeva se pisana pečenka, savije se i sveže, stavi na mast i pirja.

## 26. PISANA PEČENKA NA DRUGI NAČIN.

Dobro odležana pečenka očisti se dobro, tuče i nabode slaninom, soli i peče kod jake vatre ½ sata. Prije serviranja doda se u umaku malo kiselog vrhnja.

## 27. GULAŠ.

Komadić slanine izreže se u sitne kockice i malo se prži, te se k tome doda u komade izrezano meso i to se pirja najprije kod jače, a onda kod slabije vatre, dolije se malo vode i pirja dok meso postane sasvim mekano. Prije nego se servira doda se malo kiselog vrhnja.

## 28. MESO U UMACI.

Meso se lijepo opere i sa krpom posuši, zatim se tuče i osoli. Onda se malo u kocke rezane slanine uprži, stavi na nju meso, pa kad meso malo zarumeni, doda se vruće vode ili juhe da skoro pokrije meso i pirja se dalje pokriveno u pećnici.

## 29. POPEČCI OD KOSANOG MESA.

Meso se fino skoše i soli i prave od toga popečci, koji se peku na vrućoj masti.

## 30. GOVEĐE PLOŠKE.

Dobro odležano meso izreže se u ploške, posoli i između svake dvije i dvije ploške mesa stavi se tanka ploška slanine i tako se peče u pokrivenoj posudi.

## 31. BEČKI ODRESCI.

Meso se izreže u popečke, osoli i tuče, umoči u jaje i mrvice od graham-kruha i peče se na vrućoj masti s obje strane.



## 32. NARAVNI ODRESCI.

Meso se izreže u tanke popečke, osoli i tuče, te se brzo peku na vrućoj masti ili maslacu. Može se dodati malo juhe, da bude sok ljepši.

## 33. CARSKI ODRESCI.

Meso se izreže u prst debele popečke, soli ,tuče, pa se ti popečci peku u pokrivenoj posudi. Onda se doda malo kiselog vrhnja, fino kosanu sardelicu, malo korice i soka od limuna.

## 34. PEČENI TELEĆI KOTLETI.

Teleći kotleti se tuku, sole i peku s obje strane, poškrope se sa malo limunovog soka.

## 35. NADJEVENA TELEĆA PRSA.

Teleća prsa dobro se operu, sole i nadjenu sa slijedećim nadjevom: 5 dkg koštanih možđana pirja se sa malo fino kosanim zelenim peršinom, doda 2 jaja, 10 dkg kosane šunke i malo mrvica od graham-kruha. Nadjevena prsa peku se u pećnici uz često polijevanje.

## 36. TELETINA U UMACI.

Izrezana teletina u komade pirja se na maslacu uz postepeno dodavanje vode ili bijelog vina dok postane mekano. Malo soka se odlije, a u ostatku se meso pirja tako dugo, dok sok nestane. U ovaj sok, koji se je odlio, umuti se 2 — 3 žutanjka, ali da ne zakuha. Onda se u umaku metne malo pečurki ili sitno rezane komadiće šparge, te na koncu pirjano meso.

## 37. TELEĆI PERKELT.

Meso se izreže u komadiće, soli i pirja na masti, kojoj se može doliti kasnije, ako je potrebno, malo juhe, sve dok postane

mekano. Na koncu se doda u umaku 2 žlice vrhnja i 2 razmućena žutanjka, te malo fino kosanog zelenog peršina.

### 38. PIRJANA TELEĆA ŽLIJEZDA SA UMAKOM.

Teleća žlijezda izreže se u ploške. Međutim se pirja na masti otpatke telećeg mesa, kosti i ostatke žlijezde dok se zarumene, doda k tomu 1 lovorov list i malo juhe. Sok se procijedi i u njemu se onda pirjaju ploške teleće žlijezde.

### 39. TELEĆA ŽLIJEZDA NA DRUGI NAČIN.

Teleća žlijezda skuha se u juhi, pa kad je kuhana, izreže se u ploške. Ove ploške preliju se sa vrhnjem, u kojem se umuti 2 žutanjka, doda malo limunovog soka i u toj umaci se još malo kuha.

### 40. TELEĆA PEČENKA.

Teleće meso nabode se prilično gusto sa tanko izrezanom slaninom. Onda se namaže sa maslacem i poškropi limunovim sokom, umota se u papir i tako se peče u pećnici. Prije nego je meso sasvim pečeno, skine se papir da meso dobije lijepu boju i prelije se sa malo vrhnja.

### 41. PRŽENA JANJETINA.

Meso od plećke ili prsa izreže se u komade, soli se i ostavi da malo stoji. Zatim se umoči u razmućeno jaje i mrvice od graham-kruha i peče se na masti.

### 42. PRŽENI KOTLETI OD JANJETINE.

Kotleti se tuku, sole, uvaljaju u jaje i mrvice od graham-kruha i peku se na masti sa obje strane.

### 43. PEČENI KOTLETI OD JANJETINE.

Kotleti se tuku, sole i peku sa obje strane.



### 44. JANJETINA U UMACI.

Iz plećke se izvade kosti, gornja strana se nabode slaninom i pirja na slanini sa zdrobljenim kostima i nešto juhe, dok postane mekano. Sok se procijedi i zalije time pečeno izrezano meso.

### 45. JANJETINA SA VRHNJEM.

Janjeći but ili plećka pirja se na masti uz dolijevanje juhe, zatim se doda u umaku kosana sardelica ,kosani zeleni peršin, malo korice od limuna i malo kiselog vrhnja, te se meso u toj umaci još ¼ sata pirja.

### 46. PISANA PEČENKA OD SVINJETINE.

Pisana pečenka natrlja se dobro sa soli, peršinom i kimljenom, zamota u mrežu od svinje i ostavi nekoliko dana na hladnom mjestu pritisnutn sa kakvim utegom. Nakon toga se peče i pečena zalije sa malo vrhnja.

### 47. KOSANI POPEČCI OD SVINJETINE.

Masnija svinjetina fino se skoše, soli, doda malo limunovog soka, od tog se naprave popečci, koji se peku na masti.

### 48. PEČENA SVINJETINA.

Meso od buta ili plećke natrlja se sa soli i ostavi da malo stoji. Nakon toga se peče u pećnici i često se zalijeva sa vlastitim sokom.

### 49. HLADETINA OD SVINJSKE GLAVE.

Svinjska glava se kuha u slanoj vodi, dok meso postane sasvim mekano. Onda se skine sa kosti i meso se izreže u rezance, složi ili na tanjur ili u oblik, i zalije priredjenom vodom ,u kojoj je glava kuhala, te se stavi na hladno mjesto.

## DIVLJAČ.

### 50. FAZAN.

Dobro odležani fazan očisti se, soli izvana i iznutra, prsa i batci se nabodu slaninom, a može se osim toga još umotati u slaninu i svezati, zatim se peče u pećnici uz često zalijevanje. Služi se kompotom ili salatom.

### 51. PEČENI ZEC.

Hrbat i stražnje noge dobro se očiste od kožice, sole i nabodu slaninom. Ako je zec mlad i odležan, peče se na maslacu, dolije malo juhe i zalije se pri kraju sa kiselim vrhnjem.

### 52. PUDING OD ZECA.

U ¼ kg sirovog mesa od zeca doda se 6 dkg slanine, i to se fino koše. Kada je kosano ,doda se 1 jaje, soli i malo naribane korice od limuna, dobro se stuče, pasira i stavi u oblik obložen ploškama slanine i kuha u pari 1 sat. Kada je kuhan, izvadi se iz oblika, skine sa njega ploške od slanine i servira sa umakom.

### 53. PEČENA SRNA.

Odležani srneći but ili hrbat očisti se od kožica, nabode slaninom i peče se kao i mladi zec.

### 54. PEČENA SRNA SA VRHNJEM.

Nabodeni srneći hrbat ili but stavi se u posudu u pećnicu i zalije se za vrijeme dok se peče sa vrućim maslacem, juhom, sokom od limuna i na koncu sa kiselim vrhnjem.



### 55. JAREBICE.

Mlade odležane jarebice očiste se i osole. Zatim se umotaju u ploške od slanine, zavežu i stave peči. Često se zalijevaju. Serviraju se sa slaninom, a može se slanina i skinuti.

### 56. DIVLJA PATKA.

Mlade i dobro odležane patke očiste se i osole, te se peku na maslacu ili se iznutra dobro naribaju sa maslacem, kojem se doda soli, korice i soka od limuna, te se onda peku u pećnici na maslacu, pa se dolije malo juhe, na koncu malo vrhnja.

### 57. DIVLJA GUSKA.

Peče se na isti način kao i divlja patka, samo u koliko nije sasvim mlada, treba ju najprije malo pirjati.

## PERAD.

### 58. PRŽENI PILIĆI.

Pilići se dobro operu, razrežu, sole i uvaljaju u jaje i mrvice od graham-kruha, te se na masti prže sa obje strane.

### 59. PEČENI PILIĆI.

Mladi lijepi pilići dobro se očiste, osole, te im se prsa i batci nabodu slaninom i peku se u pećnici.

### 60. MLADO PILE SA MAJONESOM.

Mlado pile razreže se u komade i pirja se na masti. Zatim se svaki komad umoči u majones, stavi u zdjelu i obloži sa salatom, sardinama, jajima i kavijarom.

### 61. PILE U UMACI.

Pile se pirja na masti dok bude mekano. Zatim se doda u sok vrhnja, komadić maslaca i jedan žutanjak i još se malo zakuha.

### 62. PILE U UMACI OD VRGANJA.

Pile se pirja i kad je mekano, razreže se i prelije sa umakom od vrganja.

### 63. PEČENA GUSKA.

Mlada guska se očisti, osoli i peče u pećnici polagano, te se često zalijeva.



### 63a) PEČENA PATKA.

Mlada tovljena patka očisti se, i ostavi dan dva da odleži, onda se opere i dobro natrlja sa soli. Stavi se u pećnicu i peče uz često zalijevanje.

### 64. PIRJANI KOPUN.

Očišćeni kopun dobro se osoli iznutra, na prsima se dobro namaže limunovim sokom, zatim se ili nabode sa slaninom ili se umota u ploške od slanine, sveže i pirja se na jakom plamenu.

### 65. PEČENI KOPUN.

Kopun se osoli izvana i iznutra, obloži sa ploškama slanine i peče u pećnici.

### 66. PEČENI PURAN.

Očišćeni puran osoli se iznutra i izvana i ostavi da preko noći leži. Onda ga se obloži sa slaninom i peče se u pećnici.

### 67. PRŽENI GOLUB.

Mladi golubi razrežu se u 4 dijela, sole se i umoče u jaje i mrvice od graham - kruha i prže se na masti sa obje strane.

### 68. PEČENI GOLUB.

Golub se očisti, opere, soli i preko prsa se obloži sa slaninom i peče u pećnici.

### 69. PIRJANI GOLUB U UMACI OD KRVI.

Osoljeni i sa slaninom nabodeni golubovi pirjaju se sa nekoliko tučenih borovica i malo juhe dok postanu mekani. Onda se meso izvadi, a u umaku se stavi malo limunovog soka i krv od golubova, malo se kuha, pasira i doda na koncu 2 — 3 žlice vrhnja.

## RIBE.

### 70. RIBE.

Ribe se peku na roštilju namazane uljem i malo osoljene. Serviraju se sa maslacem i limunom.

### 71. POPEČCI OD RIBE SA VRHNJEM.

Riba se očisti, izvade kosti, izreže na popečke, koji se peku na maslacu, zaliju vrhnjem, doda k tome sok od limuna, kaperle, peršin i pirja se u pećnici.

### 72. PRŽENA RIBA.

Šaran ili koja druga riba očisti se, opere i izreže u 2 — 3 prsta široke komade, osoli i ostavi da jedan sat stoji. Nakon toga se uvalja u jaje i mrvice od graham - kruha i prži se na masti sa obje strane.

### 73. PEČENA RIBA.

Riba se očisti, opere, izreže u komade, osoli i stavi u vodu, koju se također malo osoli. Kad se izvadi iz vode, osuši se sa krpom, metne u maslac, u kojem se je pržilo malo kosanog zelenog peršina i peče se. Za vrijeme pečenja riba se marljivo zalijeva.

### 74. KUHANA RIBA.

Riba se kuha u slanoj vodi. Kuhana izvadi se iz vode i servira sa limunovim sokom pomiješanim sa malo ulja i malo soli.



### 75. KUHANA RIBA SA HLADNOM UMAKOM.

Riba se kuha u slanoj vodi, obloži sa tvrdim jajima, sardelama i ploškama od limuna i dade k tome umaka od jaja ili kaperla.

### 76. KUHANA MORSKA RIBA.

Morska riba se očisti, osoli i kuha u slanoj vodi, dok joj oči izlaze i meso od kosti otpada. K tome se služi limun ili holandeska umaka.

### 77. PEČENA RIBA NABODENA SLANINOM.

Riba se očisti i skine joj se koža, nabode se slaninom i stavi u maslacem namazanu tepsiju u pećnicu da se polagano peče uz marljivo zalijevanje.

### 78. MODRO KUHANA RIBA.

Za ovaj način kuhanja najbolje su pastrve ili ribe koje imadu sitne ljuske. Riba mora biti u vodi do zadnjeg časa prije kuhanja i tek onda ju se ubije. Onda se opere, stavi u posudu, osoli i zalije sa vrućom vodom, a zatim se pokrije posudu. Čim voda zakipi, skine se poklopac i kuha se dok joj oči iskoče iz očnih šupljina. Kuhanje sitnijih riba iziskuje samo nekoliko minuta, a većih pola sata. Kod većih riba može se riba preliti sa malo octa, uslijed čega postaje modra.

### 79. RIBA SA MAJONEZOM.

Riječna ili morska riba očisti se i kuha u slanoj vodi. Može se prije kuhanja izrezati u komade, a može se ostaviti i cijela. Kada ohladi stavi se na zdjelu i prelije sa majonezom. Majonez se priredi na taj način, da se u jednoj posudi stopi komadić maslaca na pari, doda k tome dva pasirana tvrdo kuhana žutanjka i jedan sirovi žutanjak i dobro se miješa. Zatim se kap po kap dodaje malo ulja i soka od limuna, soli, pasirane sardelice i fino kosane kaperle.

## TOPLE UMAKE.

### 80. UMAKA OD VRHNJA.

Na maslacu se uprži malo sitno kosanog peršina, doda k tome 3 žlice dobro miješanog kiselog vrhnja, te malo juhe i ostavi da još malo kuha.

### 81. FRANCUSKA UMAKA.

2 žlice kiselog vrhnja, 1 žutanjak, 2 dkg maslaca od sardelica, malo soka od limuna i soli dobro se miješa, doda k tome malo juhe i miješa na pari tako dugo dok ne zgusne.

### 82. UMAKA OD VLASCA.

1 — 2 žutanjka dobro se miješa sa nekoliko žlica kiselog vrhnja, doda soli, a kad zakuha, doda se komadić maslaca i malo fino kosanog vlasca.

### 83. HOLANDESKA UMAKA.

2 žutanjka miješa se na vatri dobro sa komadićem maslaca, doda nekoliko žlica juhe, jednu žlicu soka od limuna i malo soli dok zgusne.

### 84. UMAKA OD GLJIVA.

Očišćene gljive izrežu se u tanke ploškice, te se pirjaju na maslacu sa malo zelenim peršinom dok postanu mekane. Zatim se doda k tome nekoliko žlica kiselog vrhnja, dobro miješanog sa 1 — 2 žutanjka, soli i još malo se kuha.



### 85. UMAKA OD KRASTAVACA.

Krastavci se ogule, izrežu u tanke ploškice, osole i ostave da malo stoje. Onda se istisnu, preliju sa ¼ l kiselog vrhnja, doda se komadić maslaca i dade malo kuhati. Može se umutiti i jedan žutanjak.

## HLADNE UMAKE.

### 86. MAYONNAISE.

2 žutanjka dobro se miješaju, k tome se dodaje kap po kap 6 dkg ulja, malo soli. Kad zgusne doda se sok od ½ limuna. Umaka se ostavi do uporabe na hladnom mjestu.

### 87. UMAKA OD KAPERLA.

Komadić svježeg maslaca miješa se dok postane pjenast, doda k tome 2 žutanjka, te kap po kap malo ulja, sok od ½ limuna, te konačno 1 žlicu fino kosanih kaperla.

### 88. UMAKA OD VLASCA.

Pripravlja se na isti način kao i umaka od kaperla, samo se umjesto kaperla u umaku metne 1 žlica fino kosanog vlasca.

### 89. UMAKA OD SARDELICA.

2 od koštica očišćene sardelice stucaju se dobro sa 5 dkg maslaca, zatim se pasiraju i doda se toliko ulja i sok od ¼ limuna, dok umaka postigne pravu gustoću.

### 90. UMAKA OD KAVIARA.

Tvrdo kuhani žutanjci pasiraju se, zatim im se doda kaviar, te toliko ulja i limuna dok umaka postigne pravu gustoću.



## VARIVA.

### 91. PROKULICE.

Prokulice se kuha u slanoj vodi, ocijedi, zalije hladnom vodom i kad se potpuno ocijede, začini ih se sa stopljenim maslacem.

### 92. ŠPINAT.

Špinat se lijepo očisti, dobro opere i kuha u slanoj vodi, ocijedi, te začini sa vrućim maslacem. Može se ali ne mora ga se kosati.

### 93. ŠPARGE.

Šparge se dobro očiste i kuhaju u slanoj vodi. Kad su mekane ocijede se i začine se sa na maslacu prženim mrvicama od graham-kruha.

### 94. MLADE ZELENE MAHUNE.

Mlade mahune se očiste, izrežu na duguljaste komade, kuhaju u slanoj vodi, a kada su mekane, ocijede se i još se malo pirjaju na maslacu.

### 95. CVJETAČA.

Cvjetača se kuha u slanoj vodi. Kada je mekana, odstrani se lišće i korijen, te se samo cvjetići začine na maslacu prženim mrvicama od graham - kruha i ribanim parmezanom.

### 96. SALATA.

Salata se kuha u slanoj vodi, ocijedi i nakon toga začini vrućim maslacem. Kod salate moraju se odstraniti peteljke i deblja rebra, budući da iste sadrže nešto šećera.

## 97. ARTIČOKE.

Vršci od lišća odrežu se sa škarama, nakon čega se artičoke kuhaju u slanoj vodi dok postanu mekane. Kad su mekane, ocijede se i začine maslacem.

## 98. GLJIVE.

Gljive se očiste i izrežu u tanke ploške, te se pirjaju na maslacu sa sitno kosanim zelenim peršinom. Kada su mekane doda se malo kiselog vrhnja, pomiješanog sa jednim žutanjkom, soli i još se malo pirjaju.



# SALATE.

## 99. SALATA OD MAHUNA.

Mahune se očiste, izrežu u duguljaste komade i kuhaju u slanoj vodi. Kad su mekane, ocijede se, a kad ohlade, začine se sa uljem i limunovim sokom.

## 100. SALATA GLAVATICA.

Salata se dobro opere, očisti od peteljki i debljih rebra i začini sa soli, sokom od limuna i uljem.

## 101. SALATA OD KRASTAVACA.

Krastavci se očiste, izrežu u tanke ploške i sole, te ostave da malo stoje. Zatim ih se istisne i začine se sa limunovim sokom ili kiselim vrhnjem.

## 102. SALATA OD CVJETAČE.

Cvjetača se kuha u slanoj vodi, ocijedi i začini sa uljem i limunovim sokom. Samo cvjetići se mogu rabiti.

## 103. SALATA OD ŠPARGE.

Pravi se isto kao i salata od cvjetače.

## NABUJCI, PUDINGI I TJESTENINE.

### 104. SOUFLÉ OD LIMUNA.

4 jaja dobro se miješaju sa malo saharina i malo fino kosane korice od limuna. Zatim se doda sok od ¼ limuna i snijeg od 4 bjelanjka. Sve se lagano pomiješa i stavi u maslacem namazanu porcelansku zdjelu, stavi u pećnicu i peče ¼ sata na srednjem plamenu.

### 105. PEČENA KREMA OD BADEMA.

Na pari dobro se tuku 3 cijela jaja sa malo saharina dok zgusne. Kada ohladi, doda se k tome 6 dkg kosanih badema. Polovica ove mase stavi se u maslacem namazanu posudu, obloži sa pirjanim kiselim jabukama i pokrije sa drugom polovicom mase, te se peče u pećnici.

### 106. PUDING OD LJEŠNJAKA.

8 dkg samljevenih lješnjaka dobro se miješa sa 4 žutanjka, doda k tome malo ribane korice od limuna, malo saharina, te čvrsti snijeg od 4 bjelanjka. Oblik za puding dobro se namaže maslacem, stavi u njega masa i kuha u pari 20 — 25 minuta.

### 107. OMLET.

Od 3 jaja, ½ žlice kiselog vrhnja i malo saharina prave se u tavi za palačinke omleti. Isti se nadjenu ili pekmezom ili svježim kiselim voćem, saviju i režu u male komadiće, koji se uvaljaju u jaje, mrvice od graham - kruha i peku na maslacu.

### 108. OMLET OD VRHNJA.

4 žutanjka dobro se miješa sa 2 žlice kiselog vrhnja, zatim se doda čvrsti snijeg od 4 bjelanjka, te malo saharina. Na tavi za palačinke peku se na maslacu omleti, koji se namažu sa pekmezom.



### 109. UŠTIPCI OD VRGANJA.

Komadić maslaca dobro se miješa sa 4 žutanjka, doda k tome snijeg od 3 bjelanjka i malo saharina. U tavu za uštipke stavi se u svaku udubinu komadić maslaca, kad je vruć, ulije se malo gornje mase i uštipci se lijepo peku svijetlo žuto sa obje strane. Dva i dva sastave se sa marmeladom.

### 110. NABUJAK OD SIRA.

10 dkg maslaca miješa se sa 6 žutanjka dok postane pjenasto, onda se k tome doda 5 dkg pasiranog sira i 5 dkg fino tucanih badema, snijeg od 4 bjelanjka, te malo saharina. Masa se lagano promiješa i stavi u sa maslacem namaznu posudu i peče u pećnici.

### 111. NABUJAK OD JABUKA.

4 dkg mslaca dobro se miješa i doda k tome 3 sirova i 2 kuhana žutanjka, 4 dkg samljevenih badema, malo fino kosane korice od limuna, 1 — 2 kuhane pasirane kisele jabuke, malo mrvica od graham - kruha, te čvrsti snijeg od 3 bjelanjka. Masa se stavi u maslacem namazanu posudu i peče u pećnici.

## KOMPOTI.

### 112. KOMPOT OD TREŠANJA.

Kiselaste i napola zrele trešnje pirjaju se sa malo saharina u vlastitom soku.

### 113. KOMPOT OD JAGODA.

Probrane jagode kuhaju se sa malo saharina u vlastitom soku.

### 114. KOMPOT OD MALINA.

Maline se proberu i ostave na zdjeli lijepo složene da malo stoje, da eventualno crvi iz njih izađu. Onda se kuhaju sa malo saharina u vlastitom soku.

### 115. KOMPOT OD RIBIZLA.

Ribizli se očiste od peteljki, dobro operu i sa malo saharina kuhaju u vlastitom soku.

### 116. KOMPOT OD BRESAKA.

Breskve se ogule i raspolove, te se svaka poškropi sa malo soka od limuna. Zatim se pirjaju sa malo saharina i vode, a može se dodati i malo soka i korice od limuna.

### 117. KOMPOT OD VIŠANJA.

Višnje se očiste od peteljki, dobro operu i pirjaju u vlastitom soku sa malo saharina.



### 118. KOMPOT OD BRUSNICA.

Brusnice se proberu, dobro operu i kuhaju u vlastitom soku po prilici 1 sat. Kompot od brusnica vrlo je dobar kao pridodatak k divljači.

### 119. KOMPOTI ZA ZIMU.

Svako voće koje je dozvoljeno bolesnicima sa šećernom bolesti može se spremiti za zimu. Postupak je slijedeći: Voće se dobro opere i posuši, zatim ga se složi u staklenke skoro do vrha, staklenke se svežu sa pergamentom i kuhaju na pari. Ako se želi imati voće sa malo soka, doda se u svaku staklenku nekoliko žlica vode.

### 120. PEČENE JABUKE.

Oguljene jabuke pirjaju se na maslacu. Onda se napravi od 2 — 3 bjelanjka čvrsti snijeg, metne unutra u vodi rastopljeni saharin, prelije preko jabuka i peče u pećnici.

### 121. PIRJANE JABUKE.

Kisele jabuke se ogule, raspolove i pirjaju sa malo saharina u vlastitom soku.

## VOĆNI SOKOVI.

Od jagoda, ribizla ili višanja prave se voćni sokovi na taj način: Voće se dobro opere, puni u boce, koje se čvrsto začepe i kuha se ½ sata u pari. Kada se ohlade, zapečate se. Prije uporabe soka sok se pasira i zasladi sa malo saharina. Ovakovi voćni sokovi služe kao preliv za razne tjestenine ili torte.

## PEKMEZI.

### 122 PEKMEZ OD JABUKA.

Kisele jabuke se ogule, izrežu u komade, stave u kipuću vodu, kojoj se doda malo saharina i limunovog soka, dok budu sasvim mekane. Zatim ih se pasira dok su još vruće. Ovaj pekmez rabi se svjež. Pekmez za zimu stavi se nakon što je pasiran u staklenke, te se stavi na vrh malo salicila i staklenke se zatim svežu pergamentom i kuhaju 20 minuta u pari.

### 123. PEKMEZ OD BRESAKA.

Breskve se ogule, raspolove i kuhaju se u vodi sa malo soka od limuna i malo saharina, dok postanu sasvim mekane. Onda ih se pasira, stavi u staklenke, metne ozgor malo salicila, sveže i kuha u pari. Na isti način pravi se i pekmez od šljiva, dunja i višanja.



## TJESTENINE, KOLAČI I TORTE.

### 124. SAVIJAČA OD JABUKA.

Od 10 dkg samljevenih badema, 6 dkg pasiranog sira, 2 tvrdo kuhana i pasirana žutanjka, malo fino kosane korice od limuna, 5 dkg maslaca, jednog sirovog žutanjka i malo saharina, napravi se tijesto, koje se stavi da malo počiva. Onda se stavi tijesto na tepsiju i razvalja u debljini hrpta od noža, obloži sa oguljenim i u tanke ploške rezanim kiselim jabukama i posipa sa malo grubo kosanim bademima, namaže sa jajetom i peče u pećnici kod umjerene vatre.

### 125. SAVIJAČA OD MAKA.

10 dkg maslaca dobro se miješa, doda k tome 3 sirova i 2 tvrdo kuhana i pasirana žutanjka, 6 dkg samljevenih badema, fino kosane korice od limuna i snijeg od 3 bjelanjka pomiješanog sa malo saharina. Ova masa se izlije na sa maslacem namazanu tepsiju i peče kod umjerene vatre.. Kad je pečena, izvadi se, namaže se nadjevom od maka i još toplo se savije.

### 126. CARSKA MUTVARA.

4 žutanjka dobro se miješa sa komadićem maslaca, zatim se doda k tome snijeg od 4 bjelanjka, malo mrvica od graham-kruha, malo korice od limuna i nešto saharina. Masa se izlije na tepsiju, na kojoj se uvrući maslac, peče u pećnici i onda vilicom razmrvi.

### 127. HUSARSKI UŠTIPCI.

7 dkg maslaca pjenasto se miješa, doda k tome 6 žutanjaka, 7 dkg samljevenih badema, fino kosane korice od limuna, čvrsti snijeg od 3 bjelanjka zaslađen sa malo saharina. Ova se masa

stavi na dobro maslacem namazanu tepsiju i peče kod umjerene vatre. Kad je pečeno, izrežu se kalupom mali uštipci i u sredini se metne malo pekmeza.

## 128. ROULADA OD ORAHA.

Od 4 bjelanjka napravi se čvrsti snijeg, i k tome se lagano primiješa 4 žutanjka i 8 dkg samljevenih badema, doda malo saharina. Masa se izlije na tepsiju namazanu sa maslacem i peče kod umjerene vatre. Kad je pečeno, izvadi se iz tepsije i nadjene sa slijedećim nadjevom:

Od 4 bjelanjka napravi se čvrsti snijeg, doda k tome 8 dkg samljevenih oraha, malo fino kosane korice od limuna i malo saharina. Tijesto se sa tim nadjevom namaže, roulada savije i reže u lijepe kriške.

## 129. KOLAČ OD BRUSNICA.

6 dkg maslaca dobro se miješa sa 5 žutanjka, 8 dkg samljevenih badema, fino rezane korice od limuna i malo mrvica od graham-kruha. Na koncu se doda lagano miješajući snijeg od 5 bjelanjaka zaslađen sa malo saharina. Na maslacem namazanu tepsiju stavi se masa, koja se ozgor obloži sa svježim brusnicama i peče se u pećnici.

## 130. TORTA OD SIRA.

4 žutanjka miješa se dobro sa 5 dkg maslaca, doda k tome 3 dkg dobro zdrobljenog sira i nekoliko samljevenih badema, napokon malo saharina i malo soli. Kad je sve dobro pomiješano, doda se snijeg od 2 bjelanjka, stavi se u dobro maslacem namazani oblik za torte i peče u pećnici $^3/_4$ sata kod umjerene vatre.

## 131. DOBOŠ TORTA.

10 dkg maslaca dobro se miješa sa 5 sirova i 2 tvrdo kuhana žutanjka, doda k tome 6 dkg samljevenih badema, malo saharina i snijeg od 3 bjelanjka. Od te mase ispeku se u dobro maslacem



namazanom obliku za torte tri lista. Istodobno se napravi slijedeći nadjev: 3 jaja tuku se na pari dok zgusnu, doda k tome malo saharina i malo nešećerenog specijalnog kakao-a ili specijalne čokolade. Kada ta krema malo ohladi, doda se 10 dkg dobro miješanog maslaca, dobro se izmiješa sa kremom da cijela krema imade jednaku boju i namaže se između listova ozgor i naokolo.

## 132. TORTA OD KAVE.

K snijegu od 4 bjelanjka doda se 4 žutanjka, 12 dkg samljevenih badema, 12 dkg fino samljevene kave i malo saharina. Zatim se peče u dobro maslacem namazanom obliku za torte. Kad je torta pečena, razreže se kroz sredinu i u sredini i ozgor namaže sa slijedećom kremom: 10 dkg maslaca dobro se miješa, doda k tome 2 žutanjka, malo saharina i 10 zrna fino samljevene kave.

## 133. LINŠKA TORTA (LINZER).

10 dkg maslaca dobro se miješa, doda k tome 3 žutanjka, 6 dkg samljevenih badema, 3 pasirana tvrdo kuhana žutanjka, kosanu koricu od pola limuna, malo saharina, malo mrvica od graham - kruha, te napokon snijeg od 3 bjelanjka. Masa se peče u sa maslacem namazanom obliku za tortu i pečena se prereže i namaže sa pekmezom.

## KREME.

### 134. KREMA OD LJEŠNJAKA.

15 dkg samljevenih lješnjaka kuha se sa malo mlijeka i vode, zatim se pasira, doda k tome 1½ dkg rastopljene želatine i malo saharina. Krema se stavi u vlažnu posudu na led. Na isti način pravi se i krema od oraha.

### 135. KREMA OD RIBIZLA.

½ kg ribizla pasira se, doda k tome 2 dkg rastopljene želatine i malo saharina, stavi u oblik ili čaše na led. Na isti način pravi se i krema od jagoda.



## OD JAJA PRIPRAVLJENA JELA.

### 136. NADJEVENA JAJA.

3 — 4 jaja tvrdo se skuhaju, kada ohlade očiste se i razrežu po duljini. Iz jaja se izvade žutanjci, pasiraju se, pomiješaju sa komadićem maslaca, jednim jajetom i jednim žutanjkom, k tome se doda u sitne komadiće izrezane sardele i malo soli. Kada je sve dobro izmiješano, nadjevaju se tom masom ispražnjene polovice jajeta, poškrope maslacem i posipaju mrvicama od graham-kruha. Preostala masa miješa se sa kiselim vrhnjem, stavi u posudu, jaja se u nju slože i stave u pećnicu peći.

### 137. OMLET OD JAJA.

¼ l kiselog vrhnja dobro se miješa sa 3 žutanjka, soli, malo mrvica od graham-kruha, doda k tome snijeg od 3 bjelanjka i na tavi za palačinke peku se omleti, koji služe kao dodatak k varivu od špinata, a mogu se i nadjenuti sa kosanom šunkom.

### 138. REZANA JAJA.

Na maslacu se uprži malo fino kosanog peršina i mrvica od graham-kruha, doda k tome malo kiselog vrhnja, soli i kad to malo pirja, doda se nekoliko u ploške rezanih tvrdo kuhanih jaja.

### 139. OMLET OD JAJA SA ŠUNKOM.

3 jaja se dobro miješaju, doda k tome malo soli, kosanog vlasca i fino kosane šunke. To se izlije na tavu, u kojoj se zagrije malo masti i čim zgusne, služi se.

Osim ove hrane mogu bolesnici sa šećernom bolesti kroz neke dane jesti samo sirovu hranu, koja se sastoji samo od sirovog povrća i bez voća, umjesto voća samo kod svakog obroka malo

oraha, a i to naravno u sporazumu sa liječnikom. Ova sirova hrana priređuje se kako slijedi:

### 140. RAJČICE

10 dkg rajčica razreže se i začini sa 1 žlicom soka od limuna, 2 žlice ulja, na vrhu noža luka.

### 141. MRKVA.

10 dkg mrkve riba se na ribežu i začini sa 1 žlicom majonese, malo peršina, 2 žlice ulja i 1 žlicom soka od limuna.

Na isti način se priređuje korabica, cvjetača, peršin, krastavci, zelje, celer i t. d. Obroci ne smiju biti veći od 10 dkg i slažu se na primjer ovako:

Doručak: orasi, 10 dkg rajčica, 10 dkg prokulice.

Ručak: orasi, 10 dkg zelja, 10 dkg cikle.

Večera: orasi, 10 dkg cvjetače, 10 dkg korabe, ili

doručak: orasi, 10 dkg cvjetače, 10 dkg mrkve,

ručak: orasi, 10 dkg špinata, 10 dkg šalate sa dosta octa,

večera: orasi, 10 dkg mrkve, 10 dkg crvenog zelja.



# SADRŽAJ

OPĆENITE UPUTE . . . . . 3 — 15
JUHE . . . . . 16 — 23
PRIDODACI ZA JUHE . . . . . 24 — 28
PREDJELA . . . . . 29 — 34
MESA . . . . . 35 — 54
PERAD . . . . . 54 — 58
DIVLJAČ . . . . . 58 — 61
DIVLJA PERAD . . . . . 61 — 62
RIBE . . . . . 62 — 66
UMAKE
TOPLE UMAKE . . . . . 67 — 70
HLADNE UMAKE . . . . . 70 — 73
SALATE . . . . . 73 — 77
VARIVA . . . . . 77 — 82
GLJIVE . . . . . 82 — 83
PRIDODACI K MESU . . . . . 84 — 90
RAZNA HLADNA I TOPLA JELA . . . 91 — 96
TJESTENINE
KUHANA TIJESTA . . . . . 97 — 101
TJESTENINE SA KVASOM . . . . 102 — 110
PITE I DRUGE TJESTENINE . . . . 111 — 125
PRELIVI ZA TJESTENINE . . . . 126 — 127
TORTE . . . . . 128 — 138
SITNI KOLAČI . . . . . 139 — 153
KREME . . . . . 154 — 158
SLADOLEDI . . . . . 159 — 160
PIĆA . . . . . 161 — 164
UKUHAVANJE VOĆA . . . . . 165 — 172
SPREMANJE POVRĆA ZA ZIMU . . . 173 — 178
SPECIJALITETI . . . . . 179 — 185
VEGETARSKA HRANA . . . . . 186 — 194
RAZNA JELA OD JAJA I SIRA . . . 195 — 196
**BOLESNIČKA HRANA**
ZA BOLESNIKE NA ŽUĆNOM MJEHURU I JETRIMA . . . . . 197 — 198
KOD ŽELUČANIH BOLESTI, KOD SUVIŠKA KISELINE I ČIROVA . . . . 198 — 202
HRANA KOD ŠEĆERNIH BOLESTI . . 202
JUHE . . . . . 203 — 204
PRIDODACI ZA JUHU . . . . . 205
PREDJELA . . . . . 206
MESA . . . . . 207 — 211
DIVLJAČ . . . . . 212 — 213
PERAD . . . . . 214 — 215
RIBE . . . . . 216 — 217
TOPLE UMAKE . . . . . 218 — 219
HLADNE UMAKE . . . . . 220
VARIVA . . . . . 221 — 222
SALATE . . . . . 223
NABUJCI, PUDINGI I TJESTENINE . . 224 — 225
KOMPOTI . . . . . 226 — 227
PEKMEZI . . . . . 228
TJESTENINE, KOLAČI I TORTE . . . 229 — 231
KREME . . . . . 232
OD JAJA PRIPRAVLJENA JELA . . . 233 — 234